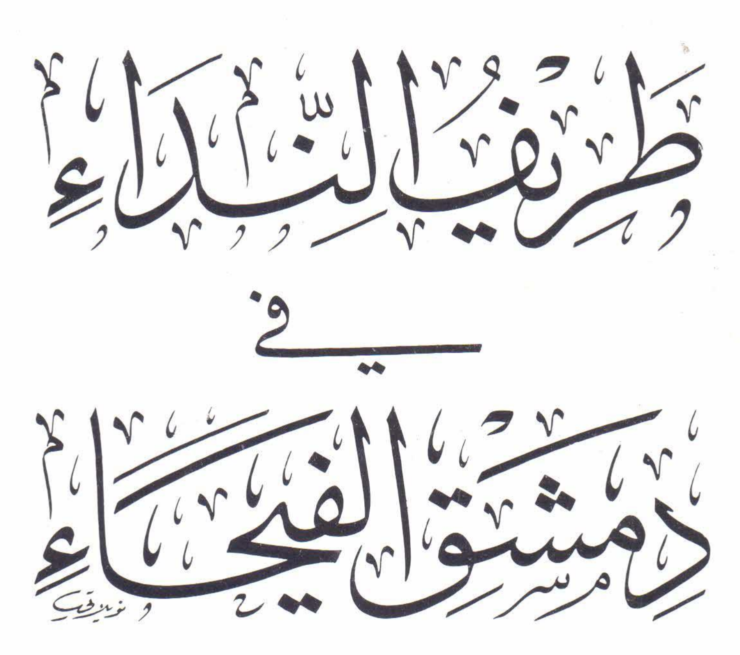
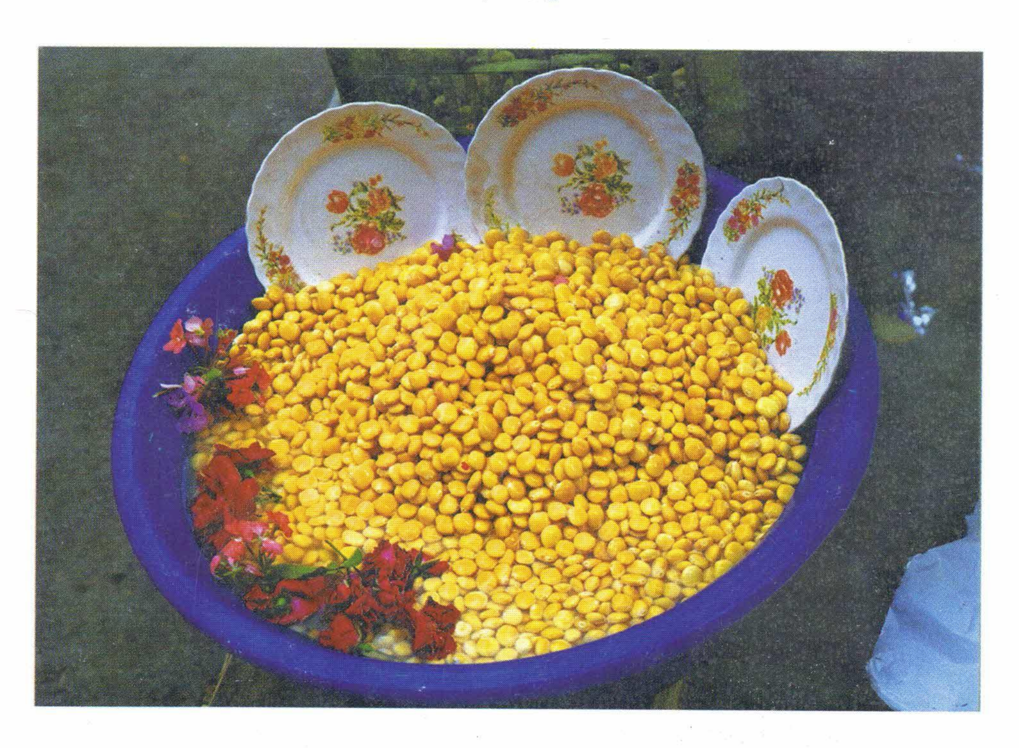
الدكتور قتيبة الشهابي

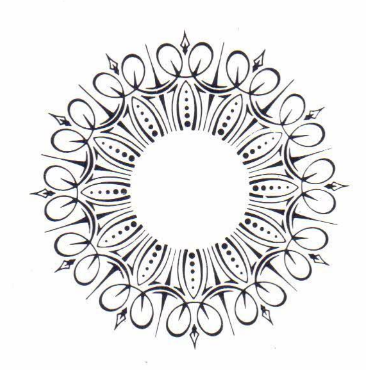


(بحث في الجذور العلمية والتاريخية والتراثية والشعبية واللغوية للسِلَع ونداءات باعتها)

الجُزءُ الأوَّلُ



الإشراف الفنّي زهير الحمو



الطباعة وفرز الألوان مطابع وزارة الثقافة

دمشق ١٩٩٨

سعر … ل





طريف النداء

في

دمشق الفيحاء

الجزء الأول

Witty Street Cries In Damascus

A Field Research

Including an Historical, Traditional & Etymological Study of Merchandise and Relevant Cries in The City

Compiled By

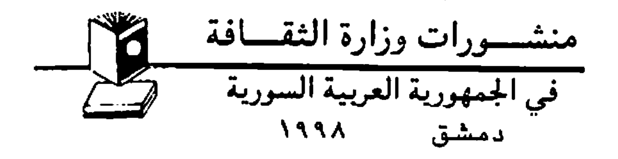
Dr. K. Shihabi

الدكتور قتيبة الشهابي



بحثٌ في الجُذورِ العِلمِيَّة وَالتَّاريخيَّة والتّراثيَّة
وَالشَّعبِيَّة وَاللُّغويَّة لِلسِّلَعِ ونِداءاتِ باعَتِها

الجُزءُ الأَوَّلُ



طريف النداء في دمشق الفيحاء: بحث في الجذور العلمية والتاريخية والتراثية. . ./ قتيبة الشهابي . - دمشق: وزارة الثقافة، ١٩٩٨ . -
٢مج، ٢٧سم.
العنوان الموازي: Witty street cries in Damascus

١- ٠٠٩٥٦١١١ر٣٩٠ ش هـا ط   ٢-٠٩٥٦١١١ر٣٩٨ ش هـا ط

٣- ٠٩٥٦١١١ر٦٣٥ ش هـ ا ٤- العنوان ٥- العنوان الموازي ٦- الشهابي

مكتبة الأسد

الايداع القانوني: ع - ١٢٧٨/ ٨/ ١٩٩٨

عميق الشكر والامتنان والتقدير

للسيدة الدكتورة نجاح العطار

وزيرة الثقافة

عرفاناً بفضلها في تشجيع هذا العمل وتفانيها

في رعاية الفكر والفن والتراث

قتيبة

هذا العمل والذكريات

لباعة دمشق صيغ خاصّة مميّزة في عرض متاعهم والترويج لبضائعهم ولا أعتقد أن أحداً يستطيع أن يصل إلى ما أبدعوه من أساليب وطرق و إغراءات، أو على الأقل، هكذا يقولون.

واهتم الباحثون الأجانب بهذه النداءات، وكتبوا حولها عديداً من المقالات، أذكر منهم على سبيل المثال الباحث الفرنسي الأستاذ ميشيل باربو Pr. Michel Barbot أستاذ في معهد الحضارات واللغات الشرقية بباريس، كتب مقالاً مطولاً حول هذا الموضوع تحت عنوان (صيحات الشوارع في دمشق Cris de la rue à Damas).

وهناك نوعان من الباعة، إما صاحب حانوت، أو بائع جوّال يحمل البضاعة على عاتقه أو رأسه أو صدره، أو على ظهر دابّته أو عربته، أو على فَرْشِه ويتفنّن في النداء على بضاعته.

وظهر مؤخّراً نوع مبتكر منهم، واكب التطوّر التقني فاستغلّ السيّارة واسطة للتجوال وعرض البضاعة، وزوّدها بمُجْهِر (مكبّر للصوت Loudspeaker) يخترق نعيقه حتى الأذن الصمّاء.

وللبائع الدمشقي جُمَل وعبارات خصوصيّة إمّا متوارثة ومستمرة بالتواتر، أو مستقاة من التراث، كتكرار ما كان يطلقه أسلافه، أو تفاخراً ببضاعته أوبمكان منشئها أو بشكلها أو بلونها أو بحرارتها أو برودتها أو باسمها الأصلي أو بفعلِها وأثرها، و قد يقرنها في بعض الأحيان بأسماء اللّه الحسنى والرسول الكريم تيمّناً وتبرّكاً،

أويشبّهها ببضاعة أخرى تأكيداً على فعلها وتأثيرها.

وكم كان يسعدني لو توفّرت لدي صور قديمة للباعة المتجوّلين أو صنّاع الأطعمة أوالحلويات أو مناسبات الأعياد أوالأفراح أوالأتراح - وأنا من هواة جمعها بشغف كبير - إذن لجاء هذا العمل أكثر توثيقاً وأوسع بحثاً ، قبل أن تمّحي من ذاكرتنا تلك الأحداث الدمشقية المتميّزة، ومع ذلك، أعتقد بأنني قد غطّيت قبساً من فيض.

وأذكر يوم كنا أطفالاً صغاراً نمدّ أيدينا الناحلة بِنِكْلة أو بقرش «خرجيّتنا» اليومية لنشتري به (فرفيرة أو دولاب هواء).

أو نقضم بتلذّذ قطعة ملوّنة من (دبّوسك يا ولد).

أو نلعق أسطوانة (الأسكيمو) بلساننا.

وكذلك نتناول شريحة (المَلْوَق) من رأس ملعقة ينقلها البائع من فم إلى فم. وشكراً لله فلم يكن هنالك (إيدز Aids) في ذلك الزمن وإلا لما كتبت هذه السطور.

أو نصارع رقاقة من (الشطّي مطّي).

أو نُقَرْمش حلقة ملوّنة من (ليل تالله).

أو من (حلّي سنُونَك يا ولَد).

أو من (الحلاوة).

أو (الملْبَن).

ونرطّب جوفنا بكأس من (الليمون المجمّد).

أو نشرب (مرق المخلّل) أو (الفول النابت بالكمُّون) أو (زبدية السَحْلَب).

أو نَسُفُّ (النعَّومة).

أو نقضم (التماري والكعك) وما إلى ذلك.

وصادفني منذ عهد قريب حُسن طالع في إحدى الأمسيات الدمشقية المقامة بنَفَس فولكلوري في أحد الفنادق، فرأيت إلى عدد قليل من باعة الماضي كبائع اللبن العيران والفرفيرة والعوّامة ودبّوسك يا ولَد، وكنت أبحث عنهم في شوارعنا دونما جدوى، فالتقطت لهم عدداً من الصور.

لكنني اضطررت إلى إجراء بعض التعديلات على خلفيات الصور المشوّشة دون المساس بالشخصية أو السلعة التي يبيع.

فالحفاظ على مصداقية الواقع أمانة تاريخية تفرض الصدق والالتزام والدقّة في التوثيق، فأجيالنا القادمة لن ترحم.

وكذلك التاريخ.

وتصنّف نداءات باعة الدكاكين الثابتة في دمشق إلى:

١- نداءات في سرد أصل وفصل ما يبيعون من السلع.

٢- نداءات تورية أو استعارة أو تشبيه.

٣- أو إهانة غير مباشرة لشخص غير محبوب مرّ أمام البائع.

٤- أو إهانة مموّهَة بقالب تورية .

٥- أو ممالحة استغلّ فيها اسم (الحماية) .

٦- أو غزل مبطّن بفتاة هيفاء تمرّ أمام الدكّان ، وتسمّى بالعامية الدمشقية (تَلْطِيْش) ، وكم منهم من دفع ثمن هذه الجرأة .

وفوجئت أكثر من مرّة في سوق الجمعة وباب السريجة والشاغور وغيرها بنداءات غاية في الممالحة والطرافة والغرابة ، وفي التعريض والتنغيم والغمز والتلميح ، كنداءات الخيار والجزر والفجل ، ولم أكن أتصوّر بأنهم يُطلقونها ، لكنني عففت عن سردها حفاظاً على أكاديميّة هذا البحث .

وتعرّضت ، أثناء تجوالي في الأسواق لتصوير البضاعة المنادى عليها ، إلى كثير من تساؤلات الباعة ، كانوا يحاصرونني بأسئلتهم : خير انشاء الله ؟ تَمْوين ؟ بلديّة ؟

وترتاح وجوههم عندما أشرح لهم أنني أضع كتاباً ، ولو أن كثيراً منهم يحتفظ بملامح الشك والريبة .

لم أقصر هذا العمل على النداءات فحسب ، بل أسهبت في ذكر التفاصيل الدقيقة لكل سِلعة ينادى عليها ، وتشمل هذه التفاصيل :

١- الوصف العلمي للسِلعة .

٢- الموطن الأصلي لها وكيف نشأت وانتشرت .

٣- خواصّها وفوائدها .

٤- محاذيرها .

٥- أسماؤها في عديد من اللغات القديمة منها والحديثة .

٦- مما قيل فيها واستعمالاتها ورأيي في ذلك .

٧- نداءات باعتها في دمشق .

٨- شرح معاني هذه النداءات وتفسير كلماتها العاميّة .

٩- دعم هذا المؤلّف بالصور التي التقطتّها بنفسي ، أوالصور القديمة إن وُجِدت .

- حرف الألف -

الأجَاص : أنظر النْجَاص .
الأرْضِي شوكي : أنظر الأنكنار .
الآس
الأسكيمو
الأكي دنيا
الأنكنار
أواعي عتأ للبيع

الآس والحَبْلاس

Myrtle

الآس نبات من جنس «ميرتوس Myrtus» من الفصيلة الآسيّة Myrtaceac ، وهو ضرب من الرياحين على شكل شجر وثمر، ذو أوراق صقيلة دائمة الخضرة يُستخرج منها زيت فوّاح العبير، زهره أبيض، وثمراته علّيقيّة كثيرة البزور..

وثمر الآس، أو حبّ الآس، عَطِر الرائحة طيِّب المذاق وفيه عُفوصة يفسّرها احتوائه على مادة العفص المقبّضة Tannin التي تجعل الفمّ جافاً بعد تناوله.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للآس بلاد فارس. وينتشر في حوض البحر الأبيض المتوسّط وغرب آسيا، ودخل إنكلترة في القرن السادس عشر للميلاد. ومعظم بقيّة أنواعه تتركّز في أمريكا وآسيا الاستوائيّتين.

وينبت عندنا بريّاً في بعض جبال الشام الغربية. أو يُزرع للتزيين ولرائحة أوراقه العطريّة التي يستخرج منها زيت فوّاح العبير. كما يكثر على شواطىء حوض البحر الأبيض المتوسط، وكان شائعاً في صالحية دمشق وفي الغوطة.

خواصّه وفوائده:

يستخرج من ورق الآس وثماره عطر فوّاح الرائحة زكيّها، وخلاصة قابضة توصف في النزلات الصدرية، والتهابات المثانة، وسيلان المهبل، وباحتواء الأوراق على حمض الطرطير Tartaric Acid فهي مدرّة للبول، وتفيد في تفيف وتباعد نوبات الصرع، ويستخدم عطر الآس كمطهّر للأنف، وحبّ الآس مقوٍ للجسم ومنعش له.

من أسمائه:

بالعربية: حب الآس، الحنبلاس، الرنّد، الريحان الشامي. ووبالعاميّة «الحبّلاس».

وبالبابلية : آسو .

وبالسريانية : أُوْسُو (ܐܘܣܐ) .

وبالكلدانية : آسَا .

وفي مصر : المَرْسين . وهي كلمة يونانية تُطلق أيضاً على جنس نباتي آخر .

وفي تركيا : مرسين ، وأعتقد أن مدينة «مرسين» فيها سمّيت نسبة إليه .

وفي اليمن : الهَنَس .

وفي تونس والمغرب : الريحان .

وبالإنكليزية : Myrtle .

وبالفرنسية : Myrtes .

وبالألمانية : Myrtos .

وباللاتينية : Myrtus .

وبالإسبانية : Arrayan .

من طقوس الآس والحبلاس :

الآس نبات مقدّس عند الأقدمين ، والماء المقطّر من زهره يُدعى «ماء الملائكة» لذا كانوا يشربونه في طقوسهم الدينية .

عرفه قدامى المصريين .

وكان مقدّساً عند الرومان .

ورمزاً للنصر عند اليونان .

وعنواناً للتكريم عند العرب .

وفي سورية يزيّنون به الجنازات والقبور ، ويتفكّهون بحبّاته .

مما قيل فيه :

عن بعض المفسّرين : قوله تعالى في سورة الواقعة ﴿ روح وريحان وجنّت نعيم ﴾ أنه الآس .

ونقل الحافظ أبو القاسم خلف بن عبد الملك بسنده عن الحسن رضي الله عنه قال: حيّاني رسول الله ﷺ بكلتا يديه بورد فلمّا أدنيته من أنفي قال ﷺ «إنه سيّد رياحين الجنّة بعد الآس».

ويقولون في دمشق: تُشكُل آسِي. يريدون: أموت قبلك وتتولّى أنت تكريمي بالآس.

وفي حلب: أيَّسْنا الولد، يريدون: دهنّاه بالزيت مع الآس لدى ولادته ليقوى.

ومن كلام الناس: إنْتِه خسران شي بآسو وزيتو ؟، يريدون: ليس بابنك فعلام تهتمّ بالأمر.

وورد ذكر الآس عند البدري في القرن التاسع للهجرة بقوله: (ومن محاسن الشام الآس، قال أبو حنيفة خواصّه عظيمة وخضرته دائمة وله زهرة بيضاء طيبة الرائحة وثمرته سوداء ومنها ما هو أبيض كاللؤلؤ بين ورق كالزبرجد يباع مجموعاً بالرطل وبأغصانه من غير ميزان، ويحلو إذا أينع وعصارة ثمره رطبة تفعل فعل الثمرة وهي جيّدة للمعدة مدرّة للبول موافقة إذا خلطت بشراب لمن عضّته الرتيلاء (١) وللسع العقرب وطبخ الثمر يصبغ الشعر).

و يذكر البدري أيضاً ما قيل حوله من الشعر:

عن ابن عبد ربه:

وريحان يميس على غصون ... يطيب بشمّه شرب الكؤوس
كسودان لبسن ثياب خزّ ... وقد شطحوا بها شيب الرؤوس

وقال ابن حجّة: تتبّعت ما قيل في وصف الآس فلم أقف على ما أرضاني إلا قول القائل رحمه الله وأجاد:

خليلي ما للآس يعبق نشره ... إذا شمّ أنفاس الرياح الهوا
حكى لونه اصداغ ريم معذر ... وصورّته الآذان قبل النوى

(١) الرتيلاء وجمعها الرتيلاوات: أنواع من الهوامّ كالذباب والعنكبوت.

وقال أيضاً:

عوارض الآس أبدت في موشّحها ... نظماً بأغصانه للنبت خرجات
وقد حلا لي بأوراق ملوّزة ... وللملوّز في الدنيا حلاوات

وقال سليمان بن محمّد الطرابلسي:

احبب بقضبان آس ... في سائر الدهر توجدْ
كأنها حين تبدو ... سلاسل من زَبَرْجَدْ

وعن ابن طباطبا:

الآس فرد بديع في محاسنه ... ما مثله في معانيه بموجود
يبدو بأغصانه خضراء تلبسه ... كألسن الطير تشوى بالسفافيد

وعن العلامة برهان الدين الباعوني الشافعي:

وروضة بانها يهتزّ من طرب ... شبيه مرتشف من خمرة الكاسِ
يثني النسيم على الآس النضير بها ... فهو العليل الذي يثني على الآسي

ولابن المعمار:

لما تبدى عذار الحب قلت له ... رفقاً ومهلاً عليه أيها الجاني
لا تخش شيئاً فما في الخدّ محتمل ... بأن يحط عليه عرق ريحانِ

ومن الأمثال حوله:

- الناس أجناس، منهن تمر حنّا وعود آس، ومنهن دنَب كلب بنَجّس مطرح ما داس.

- وهناك مديح شائع للمرأة الدمشقية، يشبّهونها فيه بحب الآس ويقولون: «يِخْزِلْعين، أنتِ متل الحَبْلاس، كل ما كبرتي بتِحْلِي»، يريدون: يدفع عنك أذى العين الشرّيرة، كلما زاد عمرك زاد جمالك. لأن حب الآس كلما أينع زادت حلاوة طعمه.

ونداءات باعته في دمشق:

١- (على طول الشاهدة يا آسْ، هادا بلدي يا آس).

٢- (حبْلاس كل ما حِلِي غِلِي، طاب أكلُو).

أقول:

النداء الأول: المقصود بالشاهدة هنا شاهدة القبر، ويريد البائع أن يدلّل على كون أغصان الآس لديه طويلة، فهي تستعمل عادة في تزيين شواهد القبور في المناسبات والأعياد الإسلامية بسبب ديمومة خضرتها أكثر من غيرها، كما كانت تُحمل أمام الجنازات عندما كان المشيّعون يسيرون بالنعش محمولاً على أكتافهم إلى المقبرة، قبل أن تصبح السيّارات الوسيلة البديلة، لأن أغصان الآس كانت رمزاً للتكريم والاحتفاء عند العرب واليونان والرومان.

النداء الثاني: حِلِي: زادت حلاوته، غِلِي: زاد ثمنه، طاب أكلو: أصبح تناوله أطيب.

نزهة الأنام للبدري ٩١

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٨٣

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ١/ ١٥

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٥٨

اللُّباب قاموس (سرياني عربي) للقرداحي ١٣

قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١٢٠

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

يا شام لكيال ٣١٩

يا مال الشام لترجمان ١١٣

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 307



نبات الآس وأزهاره
(صورة بالكومبيوتر من موسوعة المورد الحديثة)

الأسْكيمُو والألاسكا والشوكولا غلاسيه

Eskimo, Alaska & Choc-Ice

كان (الأسكيمو) من المرطّبات المفضّلة عند الأطفال في دمشق حتى منتصف الخمسينات من قرننا، سمّي بذلك تشبيهاً له ببرودة بلاد الإسكيمو Eskimo في القطب المتجمّد الشمالي، وكان يتألف من اسطوانة مجمّدة من عصير الفواكه كالليمون أو اليوسفي أو التوت أو الفريز، أو بطعم الشوكولاتة أو الحليب وغير ذلك، وكل قطعة ملوّنة حسب طعمها.

وقطعة الأسكيمو أسطوانية أطول من سبّابة اليد وأثخن من الإبهام، تُحمل على عود من الخشب، مستدير المقطع، استبدل بعود مبسّط في حقبة لاحقة، ويُدار بالأسكيمو عادة في حاويات إسطوانية مبطّنة بالزجاج تحفظ الحرارة وتعرف بـ «البْرِيمُو»، وهي تشابه الترمس الذي يحفظ فيه الشاي والقهوة، يعلّقها البائع الجوّال على رقبته، ويطوف في الأزقّة والشوارع منادياً: أسكيمو، أسكيمو.

وما أن يظهر هذا البائع حتى كنا نتهافت عليه ونتكأكأ حوله بغية الحصول على «أسكيموياية»، ومن ثم نبدأ بعملية التهامها، فنلعق الاسطوانة بألسنتنا، أو نمصّها ونُدوِّرها داخل أفواهنا حتى تضمحلّ رويداً رويداً وتضمحلّ معها أحلامنا بطعمها الطيّب اللذيذ.

ثم كنّا نجمع الأعواد ونلعب بها (لعبة الأسكيمو) وذلك بأن نمسك تلك الأعواد ونضمّها بقبضة اليد بشكل عمودي ثم نفتحها فتتساقط فوق بعضها، ونحاول التقاط أكبر عدد منها دون أن يتحرك أي عود من المجموعة.

ولم يكن الأسكيمو مسموحاً في صالات السينما، خشية أن يسيل مائعه الملوّن فيلوّث المقاعد والأرض. وكم من طفل أو حتيكبير نظّف أصابعه بظهر المقعد الأمامي.

ثم بدأ الأسكيمو بالاختفاء التدريجي نحو منتصف الخمسينات، ويعود السبب في ذلك إلى أن طريقة صنعه لم تكن تخضع للرقابة الصحيّة، وكم من مرّة اتّهم بأنه أحد أسباب انتشار (التيفوئيد) بين الأطفال، وأذكر أنه صار في أواخر أيّامه يُلفّ بالورق العازل، ولكنها لم تكن طريقة مجدية، فالتلوّث كان في سائله المثلّج أكثر مما كان في سطحه الخارجي.

واختفى نهائياً بعد منتصف الخمسينات، ولم نعد نشاهده إلا في المناسبات الفلكلورية المخصّصة للتراث.

وأذكر كيف حلّت الـ (ألاسكا) بشكلها المستطيل المبسَّط محلّ أسطوانة الأسكيمو ولها نفس الطعم، وسمّيت بذلك تشبيهاً لها ببرودة ولاية (ألاسكا Alaska) الأمريكية قرب القطب الشمالي، وهذه أيضاً لم تعمّر طويلاً، واختفى باعتها من أزقة دمشق.

بعد ذلك حلّت (الشوكولا غلاسيه Choc-Ice) محل الأسكيمو في المحال والشوارع ودور السينما، وهي عبارة عن مكعّبات مستطيلة من الحليب المجمّد المغطّس بالشوكولاتة، والملفوف بورق القصب، ولكن ثمن القطعة الواحدة كان أعلى من ثمن قطعة الأسكيمو، ويتراوح بين فرنكين إلى ثلاث فرنكات، وفي بدايات الخمسينات ارتفع سعرها إلى ربع ليرة. ولا زلت أذكر بائعها داخل دور السينما وهو يحملها فوق علبة ضحلة من الخشب وينادي: (تْسَلُّو يا عيني تْسَلُّو، قضامه وبزر، شوكولا كلاسيه).

وفي تلك الحقبة كان في باب توما محلّ يضع نصف ليرة معدنية داخل بعض قطع الشوكولا غلاسيه المغلّفة بورق القصب الأبيض، وأنت وحظّك.

ذاكرة المؤلف



بائع الأسكيمو بعدسة المؤلف عام ١٩٩٧م

الأكيّ دنيا

Loquat

الأكي دنيا شجر زراعي دائم الخضرة مثمر بفاكهة ربيعية لذيذة الطعم من الفصيلة الورديَّة ذات الزهر الأبيض، وثمارها مستديرة أو بيضوية، أو إجاصيّة الشكل، ذات قشرة صفراء إلى برونزية تشتمل على لبّ كثير العصارة.

موطنها الأصلي وانتشارها:

يرجّح العلماء أن موطن الأكي دنيا الأصلي شرق آسيا والأصقاع الشرقية من الصين، ومنها انتقلت إلى اليابان، ووصلت بعض ضروبها الممتازة إلى أوروبا وجنوب الولايات المتّحدة الأمريكية وبلدان حوض البحر الأبيض المتوسّط، وهي تُزرع في سواحل الشام لا سيما في مدينة صيدا اللبنانية على وجه الخصوص.

خواصّها وفوائدها:

تحتوي الأكي دنيا على مادة العفص المقبّضة Tannin وحمض الطرطير Tartaric Acid وحمض التفّاح Malic Acid وحمض الليمون Citric Acid لذلك تفيد في القبض وتنظيم عمل الأمعاء لدى المصابين بالإسهالات، كما تفيد في فترات الطمث.

من أسمائها وما قيل فيها:

الاكيّ دنيا كلمة تركية هي في الأصل (يني دنيا) وتعني (الدنيا الجديدة) والمقصود بها في اللغة التركية اليابان، وهناك من يقول بأن الأتراك سمّوها بذلك نسبة لأمريكا - وهو رأي خاطىء - لأنهم ظنّوا بأنها جاءت منها. والجدير بالذكر أن تسمية «الدنيا الجديدة» تُطلق على اليابان، بينما يُطلق على أمريكا اسم: «العالم الجديد».

وتعرف أيضاً بالمشمش الهندي.

كما تُعرف بزُعْرُور اليابان Japanese Medlar.
وتسمّى أحياناً (البَشْمَلة).
وبالإنكيزية: Loquat.
وبالفرنسية: Nèfles أي زعرور اليابان و Bibassiers.
وبالألمانية: Loquat.

ونداءات باعتها في دمشق:
١ - (من عالي الدنيـا هالأكّي دنيـا).
٢ - (الأكّي دنيـا يا حلوة).
٣ - (يا الحلوة ليكا هي الأصلية يا حلوة).

أقول:
النداء الأول: صيغ على الوزن والقافية ولا يحمل أي معنى.
النداء الثاني: تورية تعني بأنها ذات طعم حلو ولا تعني الجمال.
النداء الثالث: يا الحلوة كناية عن الأكي دنيا، وليكا عامية فصيحها: أنظرها، والمعنى: ها هي أمامك فانظر إليها.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٢٧
قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١٢٢
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Encarta
موسوعة Groller
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٥٣
يا مال الشام لترجمان ١١٤، ١١٥
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 307



ثمار الاكِّي دنيـا في سوق الجمعة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

الأنْكنـــار

Artichoke

والأنكنار، ويُعرف أيضاً بالأرضي شـوكي، بقْل غذائي معـمّر من المركّبات الأنبـوبية الزهر، ينبت برياً ويُزرع ويُؤكل مطبوخاً أو مسلوقاً مع الزيت والحمـض.

موطنه الأصلي وانتشاره:

أصل منبته الحبشـة. وهناك من يقول ان موطنه الأصلي سواحل البحر الأبيض المتوسط الغربية والوسطى ومنها انتقل إلى سواحل المتوسط الشرقية في العصور القديمة.

وينبت برياً في جنوب أوروبا ويزرع في الولايات المتّحدة الأمريكيـة خصوصـاً في ولاية كاليفورنيا.

من أسمائه:

كلمة أنكينار تركية تعني «شـوك الأرض» وهي مأخوذة من الإنكليزية Artichoke.

ويرى «أدي شير» أنها معرّبة عن الفارسية «آرْدِشاهي».

ويُعرف الأنكنار أيضاً بالحَرْشَـف Cardoon.

أو بالخُرْشُوف وهي تسمية شـائعة محرّفة عن الحرشف ومأخوذة من السريانية.

وبالسريانية: حَرْشُوفُو (ܚܪܫܘܦܐ).

وباليونانية: Anginàres : Αγκινάρες.

وبالإنكليزية: Artichoke.

وبالفرنسية: Artichauts.

وبالألمانية: Artischocke.

مما قيل فيه:

عرف العرب (الخرشف) منذ القـدم، وانتقلت زراعته إلى أوروبـا عن طريـق الأندلس

بعد الفتـح الإسلامي لها .

فوائده :

للأنكنار فـوائد طبّيـة جمّة ، منهـا : كـونه مفـرغ للصـفـراء ، ومـدرّ للبـول ، ينقّي الدم من الكولسـترول ويقـوي القلب ، وهو سـهل التـحـمّل والهـضـم . ويفـيـد أيضـاً في أمـراض الكبـد والتسـممات المعـوية وداء السكّري والتحسّسات الجلدية وأمراض الشيخوخة وبعض أمراض الروماتيزم والنقرس واليرقان ، ويقلّل من تشكّل البولة في الدم .

ونداء بائعه في دمشق :

١ - (أرضِي شوُكِي الأنكنار) .

أقول :

النداء لا يحمل أية كناية وليس أكثر من عرض للاسمين معاً .

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٣ ، ١١٢

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ١/ ٣٠٥

أسرار العافية لغازي ٢٢٦

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٢٨

معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ٨

اللآلىء السريانية بأسمر ٢٩٠

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 293



رؤوس الأنكنار بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

أواعي عتاً للبيع

Used clothes, Furniture & Broken Glassware Buyers

ويسمي الناس أصحاب هذه المهنة: «حرامية النهار»، لأنهم يجولون في أزقّة دمشق ويشترون من البيوت الحاجيّات المنزلية البالية أو المحطّمة أو المنسّقة أو الثياب العتيقة بثمن زهيد، ثم ينقلونها إلى سوق الأروام بجانب الطرف الغربي لسوق الحميدية فيرمّمونها هناك، ويبيعونها بثمن مرتفع قد يصل أحياناً إلى أضعاف ما دفعوه فيها.

ولا تقتصر هذه المهنة على دمشق وحدها، فهي موجودة في مدينة «لندن» بانكلترة، ولا زلت أذكر واحداً من أصحابها كان يطوف بعربة كبيرة يجرّها بغل ضخم، وكانت أطول من «الطنْبر» عندنا، فيشتري من الناس كل ما يُعرض عليه من الخرداوات بأبخس الأثمان.

وفي لندن أيضاً، وتحديداً في النصف الثاني من الستّينات، كنت أشاهد كل اسبوع مسلسلاً تلفزيونياً ضاحكاً حول حياة واحد من هؤلاء الناس وابنه.

وكم كانت أمهاتنا تهدّدننا صغاراً ببيعنا لهؤلاء المنادين إذا لم نسمع كلمتهم ونكُفُّ عن الشَيْطنة، لذلك كانت فرائسنا ترتعد كلما سمعنا نداء (أواعي عتاً للبيع) فنختبيء تحت الطاولات أو خلف الكنبايات.

ولا زلت أذكر كيف أن المنادي كان يحمل على ظهره كيساً طويلاً من (الجنفيص) ليضع فيه ما اقتنصه من الأغراض بأبخس الأثمان.

واليوم، نادراً ما يطرق سمعنا مثل هذه النداءات، وخسرت الأمّهات سلاحاً لتهديد أطفالهن فشَطُوا واستشاطوا.

وكانت النداءات التي اعتدنا سماعها يومياً كالتالي:

١ - (يلّي عندو طَقُومة، يلّي عندو تَخُوتة، يلّي عندو خزَانات، يلّي عندو كراسي، يلّي عندو طاولات، يلّي عنده ماكينات).

٢- (للبِيَعَـــا ، أوَاعِي عتاً للبيع ، كنَادِر عتاً للبيع ، صبابيط عتاً للبيع) .
٣- (بإضَامه يا صَحُوْن ، بإزاز مكَسَّر يا صَحُوْن) .
٤- (يللّي عِنْدُه بِزِرْ مِرّ ، يللّي عِنْدُه إشِرْ رمّان ، يللّي عِنْدُه إزَازْ مكَسَّر) .

أقول :

النداء الأول : المقصود بالطثومة هنا المجموعات المتكاملة من المفروشات أو الأثاث أو الأدوات ، ومفردها الطقم أو الأراتك ، فيقولون : طقم كنبايات ، طقم أوضة النوم ، طقم سفْرَة وما إلى ذلك .

النداء الثاني : للبيعـا تعني : للبيـع ويمطّهـا المنادي كثيراً للفت الانتباه . أواعي عتاً : ثياب قديمة . كنادر : أحذية نسائيّة . بمعنى أنه يشتري القديم مما ذكر ، ثم يبيعها مجدّدة أوكثياب وأحذية مستعملة .

النداء الثالث : يتعامل المنادي هنا بمبدأ المقايضة ، فهو يدفع بالقضامة (الحمّص المحمَّص) ثمن الصحون التالفة والزجاج المحطّم والأواني الزجاجية المهشّمة ، ويبيعها إلى معامل الزجاج فيُعاد صهرها وتصنيعها ، غالباً ما كانت تلك القضامة قاسية صلبة وتُعرف بالقضامة المعَجْزة .

النداء الرابع : يدفع الشاري نقداً أو بالقضامة ثمن بزر المشمش الكلابي المُرّ (وكلمة كلابي محرّفة عن الفارسية كول آبي بمعنى : ماء الورد) المتبقّي بعد عمل المعقود (المرملاد) ، أو قشر الرمّان المتبقّي بعد عصره وتحضير (دبس الرمان) منه منزلياً ، فيبيعونه لمن يقوم بتجفيفه وإعادة بيعه للناس كوقود سريع الاشتعال لمدافىء الحطَب ، وكذا الحال بالنسبة للزجاج المكسّر (أنظر تفسير النداء الثاني) .

و في مطلع القرن العشرين يذكر العلاّف نداء أحدهم بقوله : (ثم تسمع من ينادي : بالحديد يا قضامة بقشر رمّان يا قضامه . وهذا يبيع الحمّص المشوي بالملح والرمل ويسمّى القضامة ، يبيعه بين الحارات مقابل قنَاين مكسّرة [زجاجات محطّمة] أو قشر رمّان ، أو قطع حديد وأشباهها) .

كما يذكر الأسدي في موسوعته هؤلاء الباعة فيقول : (قَصّاب البيع : أطلقوها على من

يشتري الثياب العتيقة ونحوها . . . ثم يذكر نداء البائع في حلب : اللي عندو شي عتيق للبيع .

وتسمي مصر قصاب البيع : «ربابيكا» وهي تحريف عن الإيطالية Roba Veccia بمعنى (الثياب العتيقة) .

ومن يشتري الثياب العتيقة بالإنكليزية : Used clothes Buyer .

وبالفرنسية : Chiffonnier .

ومن يشتري المفروشات العتيقة بالإنكليزية : Used Furniture Buyer .

ومن يشتري الزجاج المكسَّر بالإنكليزية : Broken Glassware Buyer .

أقول :

وهذا يعني أن المهنة قديمة ولكن من غير الممكن تحديد بدايتها ، كما أن النداء الذي نسمعه الآن متوارث بالتواتر .

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاف ١٧٨

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٢٠٥ مادة (قصاب البيع)

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

معجم درر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٩

يا شام لكيال ٣١٩

يا مال الشام لترجمان ١١٨

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٤

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 317

- حرف الباء -

البابونج

الباذنجان : أنظر البيتنجان .

باعة الضجيج

البامية

البراصيا

البرتقال

البزاليا

البِزْر : أنظر قضامة وبزر .

البصّارة البرّاجة

البصل

البطاطا

البطيخ

البقدونس

البقلة

البَلِيْلَة

البندورة

البوشار

البوظة

البيتنجان

البَابُونِج

Camomile ; Chamomile ; Matricaria ; Matricary

البابُونَج، وعلى ألسنة الناس البابُونِج وهي أيضاً فصيحة، جنس نباتات عشبية ربيعيّة طبيّة من الفصيلة المركّبة فيها أنواع تنبت بريّة في الحقول والبراري، ويتراوح ارتفاع نبتته الرقيقة الجميلة بين ١٥-٥٠ سم، وهو يزهر بلون أبيض في بلادنا بين شهري حزيران وآب، وفي قمّته رأس أصفر له رائحة مميّزة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

لم تذكر المصادر المطبوعة أية معلومات عن موطنه الأصلي، ويبدو أنه ينبت في كل الأصقاع، بما فيها بعض أنحاء الشام، ونبتته قريبة من البَهار.

ورأيت إليه مستنبتاً في حدائق كيو (Kew Gardens) جنوبي لندن بانكلترا والمعروفة رسمياً باسم حدائق النباتات الملكية (The Royal Botanical Gardens).

وكذلك في حديقة هانتنغتون (Huntington Park) المعروفة قرب مدينة لوس أنجلوس في ولاية كاليفورنيا بأمريكا.

وللبابونج في العالم ضروب هي:

البابونج المعروف Common Camomile.

والبَهار الحقلي Field Camomile.

والبابونج البرّي أو البابونج الألماني Wild or German Camomile.

والبابونج الذهبي أو الصباغي Golden or Dyer' Chamomile.

خواصّه وفوائده:

والبابونج من الأدوية الملطّفة وفوائده كثيرة منها أنه معرّق، وطارد للغازات المعوية،

ومضادّ لعفونة الأمعاء وآلامها التشنّجية، كما يفيد في تسكين آلام العين وإصابتها بالرمد وكذلك إصابة الجفون، ولبخاره المستنشق تأثير في التهاب المجاري التنفّسية.

ويستعمل غرغرة في التهاب اللوزتين والحنجرة واللثة والفم. ويستخدم في حالات الإسهال والمغص المعوي والمعدي، ومغص المرارة.

ويباع في العالم شاي البابونج Chamomile Tea ويُحضّر من رؤوس زهراته الصفراء.

وتشفي كمّاداته أو مراهمه الالتهابات الجلدية، وتفيد كثيراً في تأخّر التئام الجروح.

ويستخرج من أزهار البابونج زيت عطري تُصنع منه العطور Perfumes وغسولات الشعر وبعض الأدوية الطبيّة.

ويستعمل البابونج الذهبي أو الصباغي Golden or Dyer' Chamomile كمصدر للصباغ الأصفر.

محاذير الإكثار من تناوله:

يجب عدم الإكثار من تناول «شاي البابونج» من منطلق الحكمة القائلة: «إذا تعدّى الشيء حدّه انقلب إلى ضدّه»، فقد يشعر مكثر تناوله بصداع وثقل في رأسه، أو يصاب بالأرق والدوار وحدّة المزاج.

من أسمائه:

كلمة بابونج من الفارسيّة: بابونَه أو بابونَك وتعني «عيون البقر».

وأطلق عليه قديماً لقب: مؤنِس البنفسج، لأنه ينبت معه وبينه.

ويسمى في اليمن: مؤنِس.

وبلهجة شمال المغرب: البِيْنُوج.

وبالسريانية: بُوبُونو (ܒܘܒܘܢܐ).

وبالكلدانية: ببّونَا.

ومن أسمائه بالعربية: بَهار نَبِيل.

ويطلق عليه أيضاً اسم: شُمْرَة الكلب Dog Fennel.

وبالإنكليزية : Camomile ; Chamomile ; Matricaria ; Matricary .

وبالفرنسية : Camomille .

وبالألمانية : Kamillen .

ونداء بائعه في دمشق:

١ - (عالبابونج، عالبابونج) .

أقول:

النداء لا يحمل أية كناية، وليس أكثر من عرض للاسم .

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٠٥ ، ٤٤٨

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٢٣

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

قاموس عربي سرياني لمراد ٥٣

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٣٢٨

أسرار العافية لغازي ٢٧٠

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٢٨

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 294

باعة الضَجيج

Noisy Sellers

مهن جديدة ظهرت في دمشق منذ سنوات قليلة، واكب فيها الباعة الجوّالون المَكنة الحديثة والتطوّر التقني، ولكن على حساب أعصاب الناس وراحتهم. لذلك أطلقت عليهم تسمية: (باعة الضَجيج).

وباعةَ الضَجيج بالإنكليزية: Noisy Sellers.

وبالفرنسية: Vendeurs Bruyants.

صحيح أنهم حلّوا بعض الصعوبات بإيصال بضاعتهم إلى البيوت، ولكنّهم خلقوا أزمة معاناة نفسية لدى كثير من السكّان.

فبائع الغاز Gas Seller مثلاً يطوف حارات دمشق وشوارعها بسيارته (الهوندايه) المحمّلة بقناني الغاز الساعة الثالثة بعد الظهر وينادي: (غاز، غاز) ويمد النداء مداً طويلاً ويضخّم نطق حرف (الغين)، ولا يكتفي بذلك بل يقرع بمفتاح معدني على إحدى قناني الغاز الفارغة بشكل رتيب متكرّر.

وبائع الخضار والفواكه يَعمد إلى إضافة المِجْهار (مكبّر للصوت Loudspeaker) فوق سيّارته (السوزوكي) ليوصل نداءه إلى أبعد ما يمكن ويصيح: (معنا كوسا، معنا بيتنجان، معنا خيار، معنا بندورة... إلى آخر ما لديه).

وبائع آخر من نفس الطراز ينادي: (معنا محارم السبعة بميّه والعشرة بميّه، معنا فوط أطفال، معنا صابون، معنا شامبو..).

وثمّة رابع لا يكتفي بمضخّم الصوت الذي ينبعث منه: (عالمكسر يا أخضر، عالحلاوة يا بطّيخ)، بل تُكرَّر نفس العبارة بصوت شاب أو صبي جالس فوق كوم البطّيخ في الشاحنة.

وهناك باعة المازوت، وهم أرحم بأعصابنا من البقيّة، يكتفون بإطلاق النداء (مازوت، مازوت) من سيّاراتهم أو طنابرهم ولا يعمدون إلى المُجْهرات، وأتمنّى ألا يفعلوا.

وكل ذلك يبدأ الساعة الثالثة بعد الظهر وينتهي في المساء.

وآخيرهم وليس آخرهم بائع للحليب، يطوف بسيّارته (البيك أب) المحمّلة بدبّيات الحليب، وعند وصوله إلى شارعنا يُطلق نفيرها بإيقاعات رتيبة متكرّرة (بيب بيب، بب بب بب) ويردفها بقرع جرس نحاسي يذكّرني بجرس الدخول إلى الصفوف في المدرسة، أوجرس الزبّال الذي كان يقرعة في الخمسينات وهو يصيح: (زبّالة، زبّالة).

وأفاجأ البارحة ظهراً لأول مرّة في مشروع دمّر، وتحديداً يوم الثلاثاء في ١٤/ ٧/ ١٩٩٨، بصوت مجهار ينطلق منه النداء التالي: (يلّي عندو برّاد عتيء، يلي عندو غسّالة عتيئة، يلي عندو جلاّية عتيئة، يلي عندو خزانات. . .الخ) وأطل برأسي عبر النافذة لأرى إلى سيارة (بيك أپ) محمّلة ببعض المتاع العتيق، وفوقها مجهار ضخم يصدح. وهكذا واكب من يشتري (أواعي عتاً للبيع) التطوّر التقني فتَمَدْرَنَ بالسيّارة بدلاً عن قدميه. (أنظر: أواعي عتاً للبيع).

مساكين هؤلاء الباعة، فلا اعتراض على كسبهم للرزق، ولكن ليس على حساب أعصاب الناس، خصوصاً وقت الراحة، وكم أودّلو يتعلّموا الحكمة القائلة: (حريّة الفَرْد تنتهي عندما تبدأ حريّة الآخرين).

ذاكرة المؤلف

البَامِيَة

Okra ; Gombo ; Gumbo

البامية بقلة زراعية حوليّة معروفة ومشهورة بهذا الاسم من الفصيلة الخبّازية، أزهارها صفراء، وثمارها قرون تؤكل مطبوخة قبل أن تقسو. وهي واحدة من الخضراوات المتناهية في القدم، وعمرها لا يقلّ عن بضعة آلاف من السنين.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

تُعتبر إفريقية الموطن الأصلي للبامية، لكنها تنبت في المناطق الاستوائية لا سيّما أمريكا الجنوبيّة، والولايات المتحدة، خصوصاً ولاية كاليفورنيا، وفي جزر الهند الغربية أيضاً.

وضروبها في بلاد الشام هي:

١ – الديريّة: وتتميّز بالقرون الثخينة ولونها ضارب للصفرة ومنشأها منطقة «دير الزور» حيث تُطبخ ويحضرّ منها الطعام المعروف «ثَرُود البامية»، وقد يسمّونها: قرون. وفي العراق تُقدّم إلى جانب الأرزّ الثُمَّن ويقال لها: «بامية ثُمَّن»، كما تستعمل لزيادة كثافة أنواع الحساء.

٢ – اللاذقانية: بلون ضارب للحمرة.

٣ – البلدية: بحجم أقرب إلى الصغر والنحول من النوعين المذكورين، وتزرع في غوطة دمشق الشرقية والغربية، وقد تصدّر إلى لبنان وبقية البلدان المجاورة.

وتُيبَّس البامية في الشام و«تُشَكّ» في خيط كالقلادة وتترك لاستعمالها في فصل الشتاء. وقد اضمحلت هذه الطريقة بظهور الجمّادات (الفريزرات).

خواصّها وفوائدها:

تحتوي البامية على البروتين والأملاح المعدنية والمواد الدهنية والنشوية والألياف والرماد ونسبة متوسّطة من الڤيتامين A .

وهي تشبه الملوخية في خصائصها ومركّباتها لاحتوائهما على المادة الغروية، ولكن في حين تتقارب نسبتا ماءات الفحم والپروتين بينهما، تتفوّق الملوخية بنسبتي تركيز الأملاح المعدنية والڤيتامين A وتُعدّ من أغنى الخضراوات به.

من أسمائها:

البامية: معرّبة قديماً من السريانية.

وبالسريانية: : بَاميًا (ܒܐܡܝܐ).

وبالفارسية بَاميَه.

وبالتركيـة: باميَه.

وبالإنكليـزية: Lady's Finger ; Okra ; Gombo ; Gumbo . وهذه الأخيـرة بمـعنى: إصبع السيدة، وهي تسمية عاميّة إنكليزية شائعة.

وبالفرنسية: Bamia و Gombaud و Gombos و Corne Grecque . و هناك تسـمية عاميّة شائعة هي Corne Grecque وتعني: القَرْن اليوناني.

وبالألمانية: Okra .

وباليونانية: Bamia.

وباليونانية الحديثة: Bámies : μπαμιες .

لمحة تاريخية حول البامية:

الباميةُ من أقدم الخضار على وجه البسيطة.

ووُجدت رسومها في معابد الفراعنة كما يقول «روزاليني».

ولكن لبعض العلماء رأي مغاير بأنها لم تُزرع في مصر قبل العهدين الإغريقي والروماني.

ونقل الشرق الأدنى زراعتها من السودان.

وعرفتها مدينة حلب في العهد العثماني، ويسمّونها: بامِة وباميا.

ويذكر الأسدي في موسوعته أنها كانت تباع في حلب بالعدد لا بالوزن، والآن بالوزن.

كما يذكر أن معامل الورق تتّخذ من أليافها الورق.

ما قيل فيها:

ووذكر الأسدي في موسوعته أن من التهكّمات الحلبية تشبيه فلان بقرن البامية بقولهم: تسلم لي هالآمِه، متل عود البامِه.

ونداءات باعتها في دمشق:

١- (اسطنبولية هالبامية، زرْاَدِة هالبامية، خضرا هالبامية).

٢- (مال اسطنبول هالبامية).

٣- (كول وِيبّس يا عيّار).

أقول:

النداء الأول: لا بد أن هذا النداء من بقايا النداءات الموروثة عن العهد العثماني، ففيه تفاخر بأن أصل هذه البامية من اسطنبول. أما زرْاَدِة: فصفة للبامية ذات الحجم الصغير، وتشبيها لها بالزَّرَد وهي في العربية حلقات الدروع والمغافر المعدنية الصغيرة.

النداء الثاني: ينطبق عليه ما ينطبق على النداء الأول.

النداء الثالث: فيه النصح بأكل البامية وتجفيفها كما هي العادة أواخر الصيف في دمشق.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٣٠٤

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٤٤

اللآلىء السريانية لأسمر ٢٨٨

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٧٠

أسرار العافية لغازي ١٨١

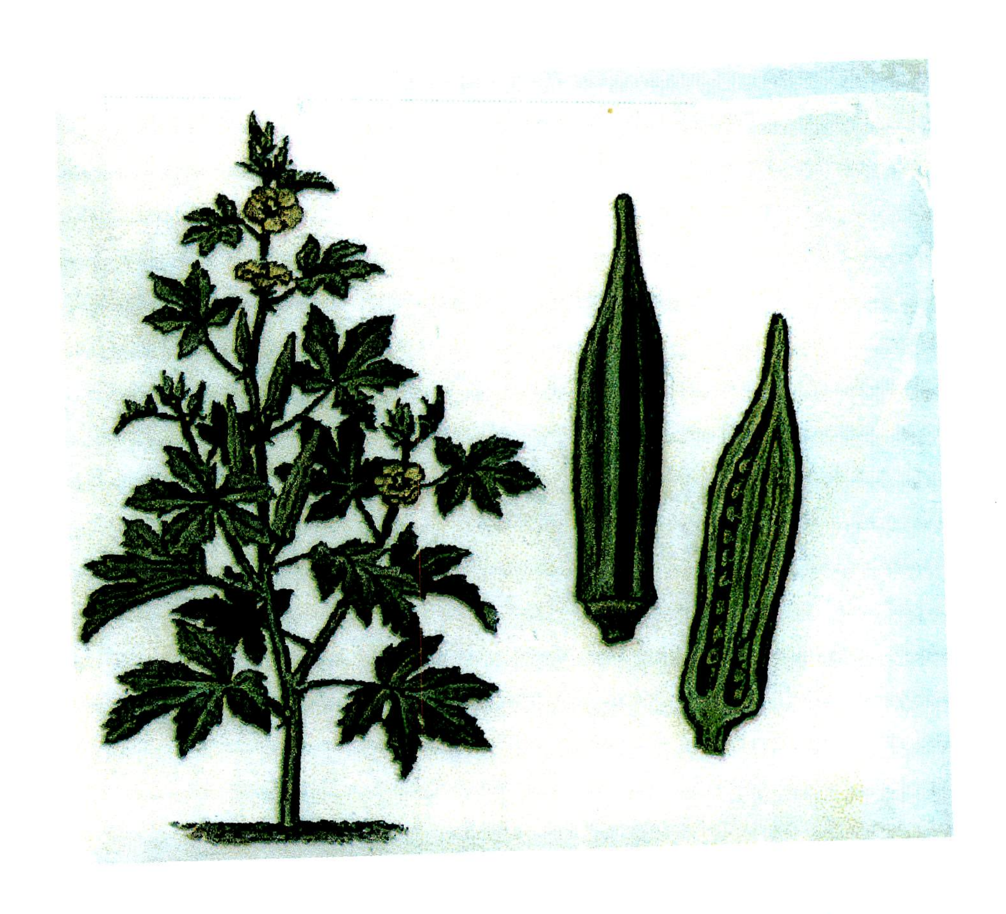
قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١١٦

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

يا مال الشام لترجمان ١١٦

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 302



البامية : نبتة وزهر وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

البَراصْيـــا

Leek

البراصيا أو الكُرَّاث بقْل زراعي شبيه بالثوم ثنائي الحَوْل من الفصيلة الزنبقيَّة تُطبخ سوقه، وهي بصليّة المَذاق .

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها :

الموطن الأصلي للبراصيا بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط الشرقي، ويميل الاعتقاد إلى أن الرومان هم الذين حملوها إلى أوروبا والجزر البريطانية .

خواصّها وفوائدها :

تتميّز بخواص مهدّئة للمعدة التي لا تتقبّل أنواع الأطعمة، وتساعد على انزلاق بقاياها في الأمعاء، وهي مليّنة للباطنة مدرّة للبول، وتستعمل في معالجة المغص الكلوي وأمراض المثانة وتسمم الدّم . كما تفيد بصورة خاصّة مرضى الروماتيزم وفقر الدم لاحتوائها على أملاح عديدة كالمانيزا والحديد والكبريت والفوسفور والپوتاس والكالسيوم .

من أسمائها :

والبراصيا أو البراصة أو البرانصة : تسمية تركية من أصل يوناني وشائعة في بلاد الشام .

وتعرف أيضاً بالكُرَّاث وعاميّتها الكُرَّات .

وباليونانية : Πρασο : Práso .

وتسمّى في حمص (برانصة) .

وبالإنكليزية : Leek .

وبالفرنسية : Poireaux .

وبالألمانية : Lauch .

من تاريخها وما قيل فيها:

كان «نيرون» إمبراطور روما يخصّص يوماً في الشهر لا يأكل فيه غير البراصيا لاعتقاده أنها تحسّن الصوت، لاعتقاده بأنه مطرب.

وأطلق عليها الكاتب الفرنسي المعروف «أناتول فرانس» لقب «هليون الفقير».

وكان المهاجرون الأرنؤوط في سورية يفضّلون أكلها، ويقولون: (شبعت كثير والله لو كان برانصا ما باكل).

ومن أمثال أهل الشام: (ما بِخَلّي للورَاتْ غير ورق الكُرّات). يضرب لمن يعطيك القليل وأنت تحتاج الكثير، فلا يسدّ منك رمقاً.

وينادي بائعها في دمشق:

١ - (عَلْ بَراصيا، عَلْ بَراصيا).

أقول:

ليس في النداء أية كناية، وهو ليس أكثر من عرض للاسم.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤١٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٧٩

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٠٠

أسرار العافية لغازي ٢٠٧

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Groller

موسوعة Encarta

معجم درر الكلام لكيّال ١٩٦

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 311

البُرْتُقَال

Orange

البرتقال، وعاميته في الشام «البردقان» شجر مثمر مشهور كثير العطاء من فصيلة البرتقاليّات، يُزرع في المناطق الدافئة، وضروبه كثيرة من أجودها (أبو سرّة) في مصر.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

ويُعتقد أن موطن البرتقال الأصلي الصين واليابان والمناطق الإستوائيّة الجنوبية الشرقية من آسيا خصوصاً أرخبيل الملايو، وأنه عُرف منذ أقدم العصور (حوالي ٢٢٠٠ ق.م)، وكتب أحد الصينيين بحثاً حوله عام ١١٧٨م، وأغلب الظن أن زراعته انتقلت من هناك إلى الهند وسواحل إفريقية الشرقية، ومن هناك نقلها العرب إلى سواحل حوض البحر الأبيض المتوسط الشرقية حوالي القرن العاشر للميلاد.

كما أدخل تجّار «جنوى» البرتقال الحلو (المغربي) في القرن الخامس عشر الميلادي.

ومن العوامل التي ساعدت على انتشار زراعة البرتقال الفتوحات الرومانية، إلى جانب تشعُّب طرق التجارة العربية، واتّساع رقعة العالم الإسلامي إلى مختلف الأمصار.

وعرف أجدادنا العرب في الأندلس البرتقال، وكان يكثر في بساتين إشبيلية، ثم أدخل الإسپان هذه الزراعة إلى ولاية «فلوريدا» الأمريكية في منتصف القرن السادس عشر للميلاد.

وأكثر البلدان إنتاجاً له اليوم الولايات المتّحدة الأمريكية، فالبرازيل، فاليابان.

وتتوفّر زراعته في الساحل السوري.

وتشتهر مدن طرابلس الشام وصيدا وصور في لبنان ببرتقالها منذ القرن السابع عشر للميلاد. كما تشتهر مدينة يافا ببيّارات البرتقال ومنها جاءت تسميته باليافاوي.

خواصّه وفوائده:

يحوي البرتقال على الحديد والفوسفور والكالسيوم والپروتينات وحمض الليمون وسكّر

الفواكه، الڤيتامين B1 و B2 وعلى كميّات وافرة من الڤيتامينين C و A .

ويُصنع منه: مربّى البرتقال، وشراب البرتقال، و«البالوظة» وتتألف من طبقة من عصير البرتقال مع النشاء والسكّر تعلو طبقة من الحليب المطبوخ.

ضروبه في بلاد الشام:

أبو صرّة: لفظة عاميّة فصيحها «أبو سرّة»، سمّي بذلك لأن فيه انتفاخ صغير كالدرنة يشبه سرّة بطن الإنسان.

الشَمّوطي: وهو متطاول الشكل.

الماوردي: ولبّه ضارب إلى الحُمْرة الغامقة، وغالب استعماله للعصير.

المغربي: وهو حلو المذاق.

الڤالانسيا: وعاميته الدمشقية (بالانسيا) نسبة إلى مدينة ڤالانسيا الإسپانية، ويستخدم للعصير وينزل إلى الأسواق بعد انتهاء موسم برتقال أبو صرّة، وفي السابق كان اليافاوي والعكّاوي ومصدرهما بيّارات يافا وعكا في فلسطين.

من أسمائه:

البرتقال عربية فصيحة عاميتها (بردقان و برتقان و بردءان)، سمّي بذلك نسبة إلى «البرتغال» لأنهم أول من نقله من الصين عام ١٥٤٧م فنُسب إليهم.

ولم يعرفه أجدادنا العرب القدماء، وكان ما عرفوه ونقلوه وعرّفوا الأوروپيين به هو «النارنج».

واسمه بالإيطالية: Portogallo نسبة لبلاد البرتغال.

وباليونانية الحديثة: پورتوكاليا πορτοκαλια .

وكلمة Orange بالإنكليزية محرّفة عن «النارنج» العربية، وأصبحت اليوم تدلّ على البرتقال.

وبالفرنسية: Oranges .

وبالألمانية: Orange.

وبالسريانية : بُورتقُونو (ܦܘܪܛܩܢܐ) .
وبالتركية القديمة : پُورتُقال .
وتُعرف خلاصة قشر البرتقال في أوروبا باسم : Essence de Portugal

مما قيل فيه :

في الأدب الفارسي : «البرتقال خير شجرة تليق بفردوس الآخرة» .
وإليه يُنسب اللون البرتقالي .
ويباع في أوروبا بالحبّة لا بالوزن .
وكنت أشتريه في «لندن» بالعدد، على عكس أمريكا فهو هناك بالوزن .

ونداءات باعته في دمشق :

١ - (طاب أكلُو يااللّي استَوَى) .
٢ - (رطل البردقان بخمسة، تعا كلُو بالشَمْسَةِ) .
٣ - (القشرة ناعمة هاليافاوي) .
٤ - (شغل عكا وصور هالبردقان) .
٥ - (قشر مالو هاليافاوي) .
٦- (سكّري مغربي هالبردقان) .
٧ - (أبو صرُّة هالبردقان) .
٨ - (شَمُّوطِي هالبردقان) .

ولا أنسى النداء الذي كنت أسمعه صغيراً عندما كان البائع الجوّال يمرّ أمام بيتنا جاراً دابّته وهو يصيح : (يا بردقان العكّاوي الهِمْوي الهِمْوي) .

أقول :

النداء الأول : يقصد به : أصبح تناوله طيّباً لأنه نضج .
النداء الثاني : ليس فيه أكثر من حشو للكلام المسجّع .

النداء الثالث: كناية عن رِقّة قشرته، خلافاً للذي تكون قشرته سميكة تزيد من وزنه.

النداء الرابع: صيغة تفاخر بمنشأه.

النداء الخامس: مبالغة عمّا في النداء الثالث.

النداء السادس: كناية عن البرتقال ذي الطعم الحلو المغربي الأصل.

النداء السابع: ذكر لنوعية البرتقال.

النداء الثامن: أيضاً ذكر لنوعية البرتقال.

النداء الأخير: نسبة إلى البرتقال الوارد من مدينة عكا بفلسطين، أما كلمة (الهِمْوي) فلم أتوصّل إلى فهمها حتى هذه اللحظة.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاف ١٧٤

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٠٩

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٨٣

قاموس سرياني عربي لمراد ٧١

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٠

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٣٠

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٤

يا مال الشام لترجمان ١١٤

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 308



البرتقال: شجر وثمر وزهر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

البَزَاليَا

Pea; Garden Pea; Common Pea

البازلاء أو البازيلاً والبَزِليا والبَزِلياء، وتُعرف أيضاً بالبِسِلَّى، والبِسِلَّة، بَقْل زراعي حوليّ متسلّق من فصيلة البقليّات أو القَرْنيّات الفراشيَّة ضروبه كثيرة.

وقرون البزاليا وبزورها تُطبخ وهي على شكل حَبٍّ أخضر مستدير، وأوراقها مركّبة وزهراتها بيضاء أو أرجوانية.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

تُعتبر البزاليا من أقدم النباتات التي زرعها الإنسان.

ويُعتقد أن أصلها من الهند.

ووُجدت بعض بقاياها حول وفي البحيرات تحت خرائب المساكن السويسريّة التي يزيد عمرها على خمسة آلاف عام.

وعرفها الفراعنة وزرعوها.

وتُزرع في أوروبا وأمريكا الشمالية وكندا.

وفي بلاد الشرق الأوسط، وفي معظم البلاد الأخرى تقريباً.

كما تُزرع بشكل واسع في غوطة دمشق مع بدايات الربيع.

وتحتاج في زراعتها إلى مناخ معتدل البرودة وتربة رطبة بعض الشيء.

خواصّها وفوائدها:

البزاليا غنيّة بالبروتين والسكّر وأملاح الحديد، والڤيتامينات A و B و C.

وهي غذاء جيّد لمن كانوا في دور النقاهة.

وتفيد الشيوخ والمصابين بضعف المعدة لأنها سهلة الهضم لذا يُنصح بإعطائها للأطفال بعد سلقها جيّداً.

محاذيرها :

تحتوي البزاليـا على مادة Purines التي تساعد على تشكّل حمض البول في الدم مما يجعلها ضارّة للمصابين بداء النقرس «داء الملوك».

كما أنّها لا تناسب المصابين بتشنّج الكولون.

والنيئة منها عسيرة الهضم.

ولا يجوز بحال أن تؤكل غير مطهية بشكل جيّد.

من أسمائها :

البازلاء أو البازيلاً والبَزِلّيا والبَزِلْياء : عربية فصحى.

والبَزاليا : عاميّة شامية.

وتُعرف أيضاً بالبِسِلّى، والبِسِلّة : وهما محرّفتان عن الفارسية.

وهي بالفارسية : بَسِلّه.

وكلمة (بازاليا) تركيّة مأخوذة عن اليونانيّة.

وبالإنكليزية : Pea; Garden Pea; Common Pea.

وبالفرنسية : Petits Pois.

وبالألمانية : Erbse و Schoten و Spanische و Wicke و Gartenwicke.

وبالإيطالية : Pisello.

من استعمالاتها :

تشتهر بها (صرر الأوزي) التي تقدّم في المناسبات خصوصاً المآتم.

ومثلها «الرزّ بالبزاليا».

وكذلك البزاليا مع الجزر الأصفر.

وينادي بائعها في دمشق :

١ - (بزاليا جديدة وخضرا هالبزاليا، يالّلا عالبزاليا).

أقول:

النداء لا يحمل أية كناية وليس أكثر من عرض لاسم ما يبيع.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٢٩

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٣٠

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٥٦

أسرار العافية لغازي ١٥٣

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

موسوعة Encarta

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 311



قرون البزاليا وبزورها الخضراء بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

بَصَّارَة بَرَّاجة

Fortune-Teller

وتُعـرف هؤلاء النسـوة بضـاربات الودَع، وبالنَورَيات (الغـجـريّات)، والودع نوع من الصدَف أو مَحَار البحر، وقد يستعملن البَحْص في أحيان قليلة أو الحجـارة الصغيرة، وكم من النسـاء كن يلجـأن إليـهنّ لمعـرفة إمكانيـة إنجـاب الأطفـال بعد الزواج، أو لاكـتـشـاف خيـانة أزواجهنّ، أو في معرفة مستقبلهنّ وما تخبئه الأيام.

وكـان النداء الذي يُطلقنه في أزقّة دمشق مـصـدر رعب وهلع شـديدين لنا نحن الأطفـال، فقد كان أهلونا يهـدّدوننا أو يخيفوننا عندما نخرج عن طاعتهم و(نتشيطَن) بقولهم: هلأ منخلّي النوريّة تخطفك.

أمّا اليـوم، فنادراً ما نرى إلى البَصَّـارة في شـوارع دمشـق، أللهم في بعض أزقّة المدينة القـديمة وبشكل قليل جداً، وغـالب تركّزهن في غـوطة دمـشق الشـرقـيّة، حيث يطوفـون على المقاهي التي تنتشر في ربوعها الخضراءمستجدين زبائنها في الكشف عن فألهم ومستقبلهم، ولا يرضون بأقلّ من عشر ليرات، في حين كان هذا يكلّف قديماً نحو ربع الليرة.

وقـديمـاً كـان هنـاك نوع من «النوريّات» يـمـارسن الرقص وقـراءة الطالع في نفس الوقت، ويرافقهن «نَوَري» يقرع الدفّ بإيقاع رتيب فتقوم النوريّة بهز الخصر وأحياناً بالغناء (ولا أراك الله مكروهاً لا بالصوت ولا بالصورة).

والبَصَّـارة بالإنكليزية: Fortune Teller.

وبالفرنسية: Diseuse de Bonne Avanture.

وبالألمانية: Wahrsager.

وكان نداؤهن على شكلين:

١- (بَصَّارَة، بَرَّاجه، بشوف البَخْت).

٢- (مْنَجْمِة، مْطَلْعَة، بشوف البَخْت، بفْتَح الفَال).

أقول :

النداء الأول : بَصّارَة تعني : القادرة على كَشف البَصِيرَة ، أي أن لها قدرة على معرفة المخبّأ من المستقبل والضمير والحظّ . والبرّاجة القادرة على كشف أبراج وأفلاك الإنسان ومعرفة ما يُخبّأ له . والبخت هو الحظّ ، وبفتح الفال : أكشف عن فأل الإنسان ومستقبله .

النداء الثاني : منجّمة أي من المنجّمات وهن من يقرأن المتقبل ، والمطلّعة من تظهر طالع الإنسان وما سيحدث له في القريب والبعيد ، وبفْتَح فَال : القصد منها من يتوصّل إلى معرفة فأل الإنسان وحظّه .

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٥

ذاكرة المؤلف



الوَدَع وسيلة البَصّارة لاكتشاف الحظ بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م



نَوَري ونَوَريّة في زقاق رامي بعيد تعرّضه للعدوان الفرنسي
عام ١٩٤٥م ويبدو مبنى البلدية في أعلى اليمين من الصورة

البَصَل

Onion ; Garden Onion

البصل بقْل زراعيّ بصلي محولٌ من الفصيلة الزنبقيّة ضروبه الزراعيّة كثيرة. وهو نبات عُشبي حؤول أو ثنائي الحَول، ذو جذر بصليّ، ومنه ما يكون أحمر اللون، أو ضارب للصفرة، أو أبيض.

ومنه ذو الطعم الحَريف. ومنه الحلو وهو غالباً أبيض اللون، ويُعرف بالبصل السَلَموني نسبة لمدينة «السلميّة» في سورية والتي تُشتهر به.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يعتقد كثير من الباحثين أن منشأه حوض البحر الأبيض المتوسط الشرقي.

وفي الأجزاء الغربية والوسطى من آسيا، خصوصاً إيران.

وعُرفت زراعته من أيام الفراعنة على الأقلّ.

ويُزرع اليوم في جميع أنحاء العالم خصوصاً في المناطق المعتدلة.

وأكثر البلدان إنتاجاً للبصل: إيطاليا، والمكسيك، وإسبانيا، والولايات المتّحدة الأمريكية، ثم مصر.

خواصّه وفوائده:

رغم أن البصل ضئيل القيمة الغذائية. لكنه يحتوي على الكبريت والڤيتامين C والغلوكونين الذيتنفع في تحديد نسبة السكّر في الدم.

وهو مضادّة للجراثيم، مدرّ للبول والصفراء، مليّن للباطنة.

ويعتبر من النباتات المحافظة على سيولة الدم ومنع تجلّطه في الأوعية الدموية ضمن الحدود الطبيعيّة، وبذلك يقلّل من خطر الإصابة بالجلطات الدموية.

كما يفيد المرضى المصابين بتصلّب الشرايين، وتشمّعات الكبد، ووالاستسقاء وما يتبعه من تورّم في الساقين والبطن. وفيه مواد مقوّية للأعصاب.

محاذيره:

لا محذور للبصل النيء إلا في رائحته. وهذه يمكن التغلّب عليها بتناول حبوب «الكلوروفيل» التي تمتصّ رائحته.

وقد يكون البصل المطبوخ أو المقليّ عسيراً على الهضم عند بعض الناس، وأنا منهم.

والحرارة تتلف الموادّ الفعّالة في البصل، لذلك يفضّل أن يُطبخ على نار جدّ هادئة.

من استعمالاته:

يؤكل نيّاً أو مطبوخاً أو مخلّلاً أو مقلياً، ويُستعمل أيضاً للنكهة أو لتتبيل الطعام.

وهناك البصل الأخضر Green Onion الذي يؤكل نيّاً كمقبّل.

ويُشوى مع قطع اللحمة المشويّة.

وتُحضّر منه «شوربة البصل».

ولأهل الشام ولع بأكله نيئاً مع الفول المدمّس والمسبّحة والتسيقة، وهم محقّون في ذلك لفوائده الكثيرة.

وعلى ضفاف بحيرة «البالاتون» في هنغاريا قدموا لنا طعاماً مؤلّفاً من (طرانشات) واسعة من الخبز المدهون بالزبدة وفوقها طرانشات البصل النيء أيضاً، وكان طعاماً عجيباً غريباً.

من أسمائه:

البَصَل كلمة شائعة في اللغات الساميّة.

وفي الهيروغليفية: معبد.

وفي السريانيّة: بصْلِ (ܒܨܠܐ) وهي جمع مفرده: بَصْلُو، وبُصْلُو.

وفي الكلدانية: بَصْلا، وبُصْلا.

وفي الآشورية والبابلية: بَاسْرُو، وبَاسَارُو.

وباليونانية: κρεμμυδι : Kremithi .

وبالإنكليزية: Onion ; Garden Onion .

وبالفرنسية: Oignons .

وبالألمانية: Zwiebel .

من طقوس البصل:

كان مقدّساً عند الفراعنة ويُقسم به اليمين.

وورد ذكره كثيراً في أوراق البردي وجدران المعابد الفرعونية.

وعن هيرودوس: كان الفراعنة يُطعمون بناة الأهرامات طبيخ البصل مع العدس.

وكانوا يضعونه قبور موتاهم لسياعدهم على التنفّس بعد عودة الروح إليهم. ويسدّون به مخارج أوكار الثعابين.

وكانت للبصل مكانة عالية في بلاد الإغريق. ووصفه أطبّاؤهم لكثير من الحالات.

أقول:

ومن الأمثال الصحّية التي سمعتها عندما وصلت إلى مدينة «السلمية» زائراً، وكنت يافعاً آنذاك، قولهم: (البلد التي بتوصلها، قبل ما تشرب ميّتها، كول بصلتها). أي أي قبل أن تشرب من مائها كُلّ من بصلها.

ومن الأمثال الشائعة حوله: (يا داخل بين البصلة وقشرتها، ما بنُوبَك غير ريحتها)، والمقصود به أن لا تتدخّل بين صديقين اختلفا، فهم سيتصالحون وتخرج أنت بسواد الوجه.

و(عامِل بالرزّ بصل) كناية عمّن يخلط الحابل بالنابل، أي يمزج أشياء متنافرة مع بعضها.

ومن الأمثال التهكّمية (أبوك البصل، وأمك التوم، منين إجتك الريحة الطيّبة يا منظوم؟)، يطلق على من يحاول أن يتفاخر ويتعالى ويتظاهر بمظهر مغاير لمحتده الوضيع أو جذوره السيئة.

ويضرب أهل حمص المثل في رخص مادّة ما فيقولون: أرخص من البصل. ونقول نحن في دمشق: أرخص من الفجل.

ونداءات باعته في دمشق:

١- (لَلمُونة يا عيّار).

٢- (لَلمُونة يا بصل).

٣- (يا عيّار بصل المونة يا عيّار، هادا للمونة يا عيّار).

٤- (مال الحتيتة يا بصل).

٥- (يا مال حزرمة البصل).

٦- (سلَمُوني هالبصل).

أقول:

النداء الأول: المُونة مشتقّة من التموين أو بيت المونة، وهو المكان الذي تُحفظ فيه الأرزاق لفصول أخرى كالبصل وخلافه، وقد استبدل بيت المونة اليوم بالجمّادات (الفريزرات). والعيّار: صفة للرجل الشاطر الحاذق الذي يعرف انتقاء ما يشتري. والمعنى العام للنداء: أيها الحاذق العارف، هذا هو البصل الجيّد للتموين وانت تعرف ذلك.

النداء الثاني: نفس معنى النداء الأول.

النداء الثالث: نفس المعنى.

النداء الرابع: مال الحتيتة: وارد من قرية «الحتيتة» في غوطة دمشق الشرقية.

النداء الخامس: يا مال حزرمة: صوابها «حزرما» وهي قرية في غوطة دمشق الشرقية.

النداء السادس: سلَمُوني بمعنى وارد من مدينة «السلمية» في أواسط سورية (ومذاقه عادة أكثر حلاوة من الأنواع الأخرى).

نزهة الأنام للبدري ١٧٦

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاف ١٧٧

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٠٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ١٢٣

اللآلىء السريانية لأسمر ٢٨٨

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٤٧

موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Encarta
موسوعة Grolier
أسرار العافية لغازي ١٩٥
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤
دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣
معجم درر الكلام لكيّال ٢٢٩
يا مال الشام لترجمان ١١٧
بعض الأمثال الشامية لشيخاني ٤٢٦
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 308



البصل في سوق الجمعة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م



البصل الأخضر في سوق المزّة بدمشق

(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

البَطَاطَـا

Potato

البطاطا وتُعرف أيضاً بالبَطاطِس، نبات زراعيّ عشبي حَولي عسقولي (درني)من الفصيلة الباذنجانية، ضروبه الزراعية كثيرة. منها العادية الشائعة، ومنها الحلوة.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

منشأ البطاطا الأصلي أمريكا الجنوبية.

ولم تُعرف قبل اكتشاف هذه القارّة، وقد زُرعت فيها منذ ما ينوف عن (١٨٠٠) سنة، وهناك اكتشفها الإسپان عام ١٥٣٧م ونقلوها إلى أوروپا.

وفي عام ١٥٨٨م استنبتت لأول مرة في «ڤيينا».

وفي عام ١٧٤٤م أصدر الامبراطور فريدريك الكبير أمراً إلزامياً بزراعة البطاطا في ألمانيا.

وفي نهاية القرن السابع عشر صارت إحدى المحاصيل الرئيسية في إيرلندا.

وبنهاية القرن السابع عشر أصبحت محصولاً أساسياً في أوروپا، خصوصاً في ألمانيا وغرب إنكلترة.

وزُرعت في أمريكا الشمالية لأول مرّة عام ١٧١٩م.

وهناك ضرب من البطاطا الحلوة أو السكّرية Sweet Potato وتُعرف أيضاً باسم: القلقاس الهندي، وهي نبات معمّر موطنه الأصلي أمريكا الاستوائية، دخلت زراعته إلى إسپانيا من جزر الهند الغربية عام ١٥٢٦م، ومنها انتشرت في مختلف الأصقاع الاستوائية والمعتدلة، ويميل الاعتقاد إلى أن زراعته عُرفت في الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٦٤٨م.

خواصّها وفوائدها:

البطاطا غنيّة بالماء والنشاء والپروتين والأملاح المعدنية والمواد شبه الزلالية ومعادن الكلس والحديد وفوسفات الپوتاس والڤيتامين C و B12 وكمية قليلة من الڤيتامين A .

وتبيّن الدراسات المخبرية أن الفيتامين C يتواجد في الطبقة السطحية تحت القشرة مباشرة، لذلك يفضّل عدم استعمال السكّين في تقشيرها، والأفضل أن تُسلق أولاً ثم تقشّر باليد.

والبطاطا ذات لحم أبيض ضارب للصفُرة، وتُعتبر من المقويّات، لاحتوائها على الأملاح الضرورية كالپوتاسيوم والمغنيزيوم والنحاس والحديد والفوسفور، ومواد نشويّة وزلالية وآثار من المواد الدهنية.

وتشبه البطاطا السكّرية البطاطا العادية تماماً، ولكنها تختلف عنها بالتصنيف العلمي، وهي غنية بمادّة الكاروتين التي تتحولّ إلى الفيتامين A ، وشكلها بيضوي مستدقّ، ولونها يتراوح من داخلها بين الأبيض والبرتقالي والأرجواني أحياناً، وما بين البرتقالي والبنّي أو الوردي والأحمر الإرجواني من الخارج.

وتؤكل درنات البطاطا مشوية أو مقلية أو مسلوقة أو مطبوخة.

وتُحشى أيضاً كالكوسا والباذنجان.

وتوصف المسلوقة منها في حمية الإسهالات والزحار. وبعض النظريات الحديثة لا تقبل ذلك.

والبطاطا مانعة لتشكّل الغَبَش (البخار)، لذلك يُدلك زجاج النافذة الخلفية والأمامية للسيارة من الداخل في فصل الشتاء بمقطع نيء من البطاطا.

كما تدلّك به مرآة طبيب الأسنان فيتزلّق عن سطحها رزاز الماء المنبعث من قبضة التوربين وتصبح الرؤية أوضح.

من أسمائها:

تسمية Patata في الأصل منقولة عن لفظة سكان جزيرة «هايتي».

وبالإسپانية: Patata عن لفظة سكان هايتي.

وبالتركيّة: پاتاتا أو پاتاتس.

وبطاطا بلغة أهل الشام تضخيم للّفظة التركية.

ويفخّم أهل مدينة حلب عادة نطق الحروف، إلا حين يذكرون البطاطا فيقولون: پتّاتا. وطريقة لفظها هكذا متوارثة عن التركية.

وباليونانية : πατατες : Patates .

وبالإنكليزية : Potato .

والبطاطا الحلوة بالإنكليزية : Sweet Potato .

وبالفرنسية : Pommes de Terre .

والبطاطا الحلوة بالفرنسية : Patates و Pommes de Terre Douce .

وبالألمانية : Kartoffel و Kartoffeln .

أقول :

ويشبّه أهل دمشق الشخص السمين بالبطاطا .

ويقولون للمترهّل كثير السمنة : بَطابُوف .

وللخامل أو من يقصّر في الركض والسباق والحركة : مْبَطْبِط .

ونداءات باعتها في دمشق :

١ - (يبروديّة يا بطاطا) .

٢ - (لا تضوِّع اللحمة بالرديّة يا بطاطا) .

٣ - (هيّة للمونة يا بطاطا) .

٤ - (مال زحلة يا بطاطا) .

٥ - (هيِّة كِمي يا بطاطا) .

أقول :

النداء الأول : يقصد أنها واردة من بلدة «يبرود» السورية التي تشتهر بإنتاجها ، وهي البطاطا البيضاء .

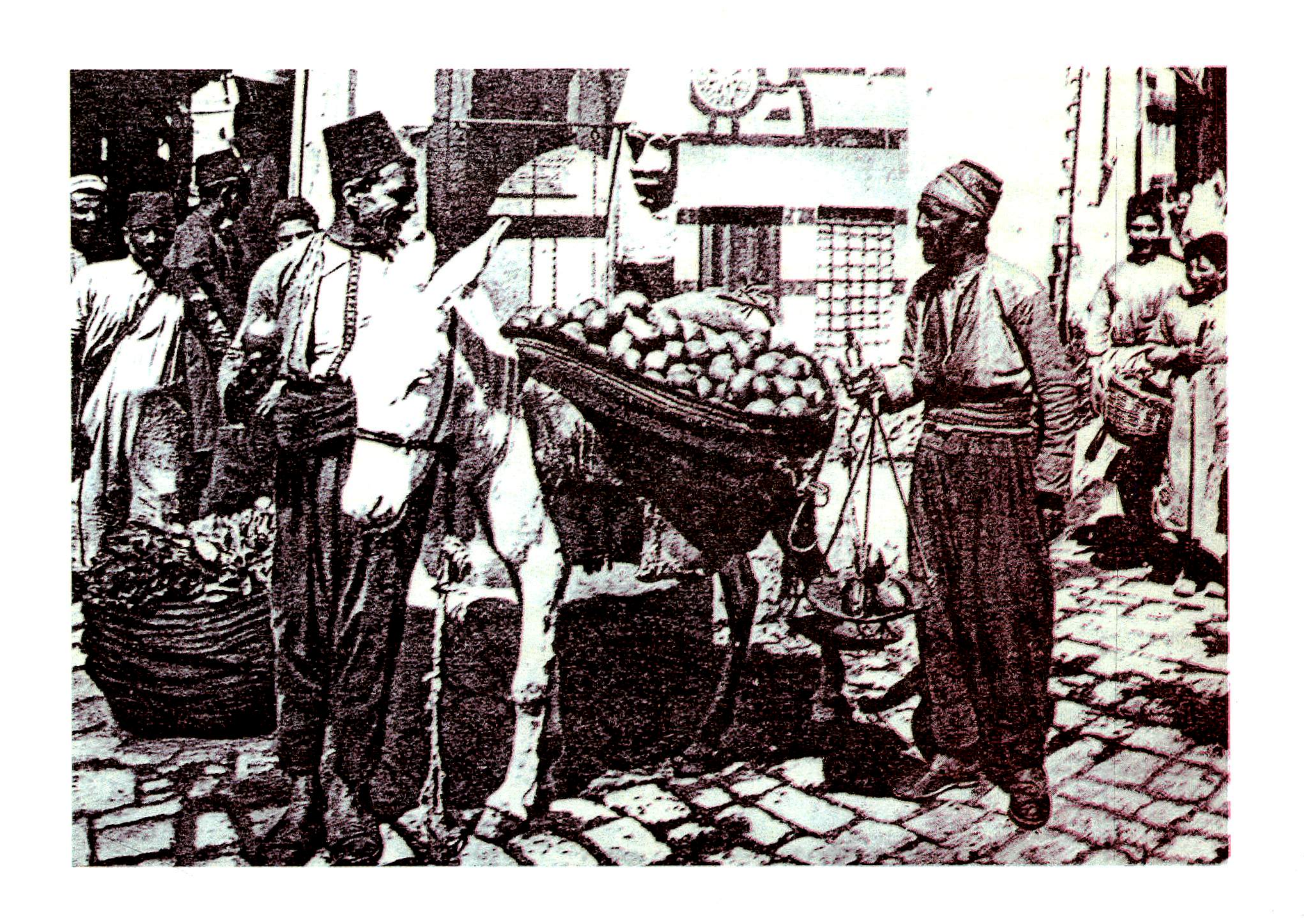
النداء الثاني : الهدف منه نصح الشاري بشراء هذا النوع الجيّد من البطاطا المعروضة ، لأنه لو استعمل نوعاً رديئاً فسيفسد الطبخة ولحمتها .

النداء الثالث : للمونة : أي لحفظها وتموينها .

النداء الرابع : يقصد أنها واردة من مدينة «زحلة» اللبنانية التي تشتهر بإنتاجها .

النداء الخامس : الكمي عاميّة مفردها الكمأة ، وهي من النباتات الفطرية الذيذة الطعم ، وهنا يشبّه المنادي البطاطا بها دلالة على جودتها وحسن طعمها ، والمقصود بها البطاطا السوداء .

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٧٢
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ١٢٧
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢١٣
أسرار العافية لغازي ٢٢٠، ٢٢٣
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
موسوعة Encarta
دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٢
يا شام لكيّال ٣١٧
يا مال الشام لترجمان ١١٧
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 313



بائع البطاطا الجوّال في دمشق
(عن بطاقة بريدية صادرة في بدايات هذا القرن)

البَطِّيخ الأحمر - البَطِّيخ الأصفر

Melon; Water Melon; Muskmelon

البطيخ نبات عشبي سنوي من الفصيلة القِثَّائية يُزرع لثماره المشهورة وفيه ضروب كثيرة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

منشأ البطيخ الأخضر إفريقية الاستوائية، وتُظهر الوثائق المصرية أن الفراعنة كانوا يزرعونه منذ أكثر من أربعة آلاف سنة، ومنهم انتقل إلى فلسطين ثم إلى بقية بلدان حوض البحر الأبيض المتوسّط.

ويُعتقد أن أصل البطيخ الأصفر من إيران، ومن القوقاز، وكان يزرعه الفراعنة والإغريق والرومان. ويذهب البعض إلى القول بأن أصله من الهِند، ولا شيء ثابت في ذلك.

خواصّه وفوائده:

يحتوي البطّيخ الأخضر على نسبة كبيرة من الماء ومن الڤيتامين C ، وقليلة من السكّر والأملاح المعدنية، وهو قلوي هاضم مدرّ للبول.

وتؤكل بذوره في بلاد الشام محمّصة (بعد تفصيصها)، وهي ذات قيمة غذائية عالية لاحتوائها على البروتين والسكّر والمواد الدهنية.

أمّا البطّيخ الأصفر والأناناس فغني بالپروتين والدسم والسكّر والأملاح المعدنية، والڤيتامينين C و B2 . وهو علاج جيّد للإمساك إذا أخذ صباحاً على الريق، وتكسب شرائحه الجلد المتغضّن نضارة وليونة إذا طبّقت عليه لمدة عشرة أيام متتالية. ولا صحة مطلقاً من أنه يحدث الاسهالات أو التعفّنات المعوية إلا إذا أخذ بكميّات كبيرة.

محاذيره:

يُسبب الإفراط في تناول البطّيخ الأخضر بعد الطعام مباشرة في تمديد عصارة المعدة

الأمر الذي قد يؤدي إلى عسرة في الهضم، لذلك ينصح بتناوله بين الوجبات.

ضروبه في بلاد الشام:

البطّيخ الأخضر Water Melon ; Anguria : وشكله كروي وقشرته خضراء بالكامل وبزره كبير يُحمَّص، والنوع الثاني البطّيخ الكروي المخطّط بالأبيض والأخضر وبزره صغير، وقشرته خضراء ولبّه أحمر.

البطّيخ الأصفر Melon ; Muskmelon : وهو شقيق البطيخ الأحمر إلا في اللون والطعم، ويذكر البدري أن قرية «الضمير» في بادية الشام تشتهر بالبطيخ الضميري الأصفر.

بطّيخ الأناناس: ضرب من البطيخ الأصفر دخل حديثاً لكنه غير فاكهة الأناناس المعروفة، سمّي بذلك تشبيهاً له بطعمها. وشكله أقرب إلى الكروي المتطاول، وحجمه أصغر بقليل من البطيخ الأصفر، وقشرته صفراء، أو صفراء ضاربة للخُضرة. ولبّه أصفر، أو أصفر ضارب للبياض. وله طعم ورائحة ذكيّة مميّزة، وينزل إلى الأسواق قبل نزول البطيخ الأصفر.

من أسمائه:

عندما يُقال في دمشق (بطيخ) فالمقصود به عموماً البطيخ الأخضر.

والبطّيخ بالسريانية: پَطِيحُو (ܦܛܝܚܐ)، و بَطِيْخُو (ܒܛܝܟܐ).

وفي الشام: البطيخ الأخضر، أو الأحمر، أو الهندي، أو الأمريكاني.

ومن أسمائه العربية أيضاً: الحَبْحَب. وخرِبْز وهي معرّبة قديماً من الفارسية.

وهو الجَبَس في حلب والكلمة محرّفة عن «زبَش» التي كانت تُطلق عليه في الشام قديماً.

وفي العراق: رقّي أو رِگي نسبة إلى مدينة الرِقّة في سورية وكذلك الدبشي، والجَبَس.

وفي مصر: الدلّاع أو البطيخ الشامي.

وبالإسپانية من العربية: Albudeca وهي البطّيخة.

وباليونانية: καρπουζι : Karpoozi.

بالإنكليزية: Water Melon.

وبالفرنسية: Pastèques.

وبالألمانية : Wassermelone .

ويُعرف البطيخ الأصفر في الشام بالقاؤون أوالقاوُون أو القاقون. وفي مصر : القاقون . والكلمة تركية يقابلها بالإنكليزية Mango Melon أوتفاحة البطّيخ Melon Apple ، وعاميتها الدمشقية : (آؤون). وفي الشام ومصر أيضاً : الشَمَّام Dudaim Melon ، سميّ بذلك لرائحته الذكيةالمعروفة.

وباليونانية : πεπονι : Peponi .

وبالإنكليزية : Melon و Muskmelon .

وبالفرنسية : Melons .

وبالألمانية : Melone .

مما قيل في البطّيخ:

من طريف ما يذكره الأسدي أن معركة جرت بين مفرزة من الجيش العثماني وعصابة بين حماة والرستن كان التراشق فيها بالبطيخ فسميّت : (معركة البطيخ).

ويذكر البدري من علماء القرن التاسه للهجرة بعض الأشعار التي قيلت في البطّيخ :

ثلاثٌ هنّ في البطّيخ فخرُ — وفي الإنسان منقصة وذلّهْ

خشونة جلده والثقل فيه — وصفرة لونه من غير عِلّهْ

ويقول تاج الدين الكندي :

أنظر إلى البطّيخ في تشقيقه — يحكي لدى التشبيه كل أنيق

صفائح بلّور بدت في زمرّد — مركّبة فيها فصوص العقيق

وفي قول الوأواء الدمشقي :

وذات ريق إن ترشّفته — وجدته أحلى من المنِّ

إذا بدت في كفّ جلابها — رأيتها في غاية الحُسنِ

كسلّة خضراء مختومة — على الفصوص الحُمر في القطنِ

ومن مقولات الناس في دمشق : (بَلا حكي بَلا بطّيخ مبَسْمر). والبطيخ المبسمر الذي يظهر في بعض أجزائه نتوء متحجرٌ ، يقصدون الكلام الذي لا يستساغ أو الذي لا معنى له .

ومن الحكم حوله القول: (بطّيختين بالإيد ما بِنْحملوا). يقصدون عدم التعامل بأمرين كبيرين مختلفين في نفس الوقت.

وحول بطيخ الإيبش مثل شائع يقول: كول الإبشي وأوْم إمشي، ومعناه: تناول هذا البطيخ فسيمنحك الصحة والنشاط والقدرة على السير.

ومما يتمالح به الدماشقة قول أحدهم: يا سيدي كنت نايم وشايف المرجة مزروعة بطّيخ. كناية عن الشيء الذي لا يُرى إلا في المنام. لكن الطريف في الأمر أن (مصطفى آغا الحواصلي) آغة الجندرمة (قوّات الدرَك) في دمشق قد زرعها فعلاً بالبطّيخ أواسط القرن الماضي كما تذكر بعض المصادر التاريخية.

ونداءات باعة البطّيخ في دمشق:

١- (عالمَكْسَر يا أخضر).

٢- (عالسِكّين هالبطّيخ).

٣- (وين راعي الطيِّب، وين راعي الشكَّر، عالمَكْسَر يا ولد).

٤- (عالحلاوة الشمّام يا عسل).

٥- (الأناناس يا عسل).

٦- (لا قشُور ولا بذُور يا ورْدِي).

٧- (مال الإيبش يا بطّيخ).

أقول:

النداء الأول: عالمَكْسَر: والمقصود بها أن بائع البطيخ جاهز لقطع قسم من البطّيخة بسكّينه، فإذا لم يكن لون لبّها أحمر، يمكن للزبون اختيار أخرى بديلة. وكلمة يا أخضر تشير إلى البطّيخ ذي القشر الأخضر واللبّ الأحمر.

النداء الثاني: نفس معنى النداء الأول.

النداء الثالث: وين راعِي الطيّب، وين راعي الشكَر، ويُقصد براعي الطيّب مديح للمشتري بكونه ذوّاقة للطعم ويعرف الطعم الطيِّب من غيره، تماماً كما نمدح إنساناً بقولنا:

(راعي المُهْرَة أو راعي الحصان) . أما الشَكَر فكلمة تركية تعني السكَّر .

النداء الرابع : عـالحـلاوة الشَـمَّـام يا عسـل : الشـمّـام هو ضـرب من البطيخ الأصـفـر ، والمنادي يؤكّد أن بطّيخه الأصفر حلو الطعم كالعسل .

النداء الخامس : الأناناس : ضرب من البطّيخ الأصفر شبّه بطعم الأناناس ، وليس بفاكهة الأناناس المعروفة .

النداء السـادس : ذكره العلاّف في مطلع القرن العشرين ومعناه : بلا قشر ولا وبذر هذا البطّيخ بلون الورد كناية عن حمرته .

النداء السابع : مال الإيش : يقصد به إنتاج أراضي الصيّاد المشهور حسين الإيبش وكان أول من أدخل زراعة هذا النوع من البطيخ إلى سورية ، ويتميّز بكبر حجمه وتطاول شكله وبزرته الأمريكية ، ولونه كامل الخضرة وغير مخطّط .

نزهة الأنام للبدري ١٣٢ ، ١٥٣ .

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٧

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٥٥ ، ٧٨٧

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ١٣٤

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٨٠ ، ٨٢

اللّباب قاموس (سرياني عربي) للقرداحي ١٠٢

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٢ ، ١٣٤ ، ١٤٤

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

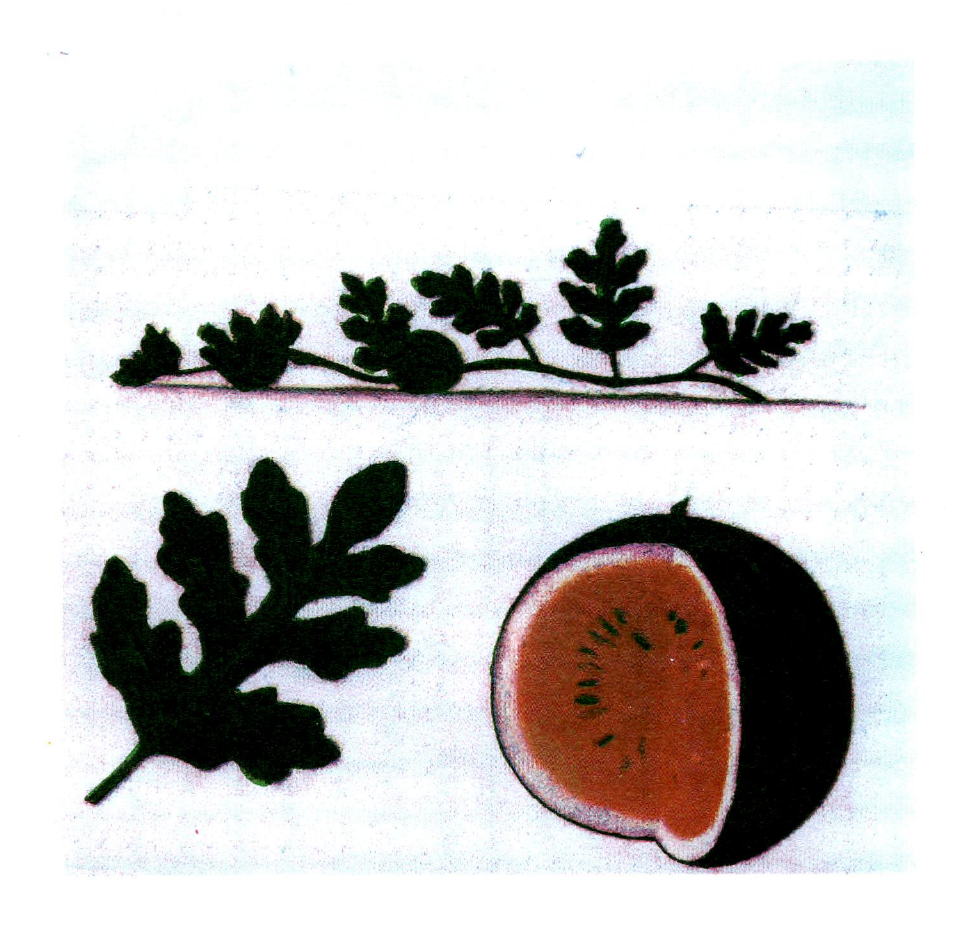
يا مال الشام لترجمان ١١٥

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣

يا شام لكيّال ٣١٧

معالم دمشق التاريخيّة للإيبش والشهابي ٢٧٢

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 306,309



البطيخ الأخضر : نبتة وثمر وورق

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc



البطّيخ الأصفر الشائع في بلاد الشام



تبادل الدراهم والبطّيخ كصفقة مقدّسة في مدينة حلب

عن مجلة National Geographic Magazine حوالي النصف الأول من هذا القرن

وكتب تحت الصورة (أولا يفحص الشاري بإبهامه ويضغط على ما انتقى، وعندما يقتنع، يفلق البائع البطيخة، مثلما يفتح الجرّاح الجمجمة).

(عن مجلّة The National Geographic Magazine, December 1946)

البَقْدُونِس

Parsley

البَـقْـدُونِس أو المَـقْـدُونِس أو الكَرَفْس الرومي عـشـب بقلي حـولي من الفـصـيلـة الخيـميَّـة، زهراته صـفـراء ضاربة للخضرة، ويُزرع طلباً لأوراقه التي يُطيِّب أو يُتبِّل بهـا الطعـام والسلطات.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

من أقـدم النباتات التي عرفـهـا الإنسـان، وموطنه الأصـلي بلدان حـوض البحـر الأبيض المتـوسط، ومنهـا انتـقلت زراعتـه إلى إنكلتـرة وأمـريكا ومـعظم البلدان الأخرى، لكن نكهـتـه هناك لا تصل إلى طعمه اللذيذ المميّز عندنا.

خواصّه وفوائده:

يُعتبر البقدونس من المقبّلات المقويّة للجسم، وله خاصّة مُدِرَّة للبول ومكافحة لتجمّع السـوائل في البـدن، وتُستـخرج منه أدوية عديدة لمعـالجـةالحميات المتـقطّعة والربو والنزلات الصدرية المزمنة.

ويحتـوي على خـاصـّة تحـسين الصـوت عند تناوله مع الحليب، لذلك أنصح المطربين عندنا من إكثار أكله.

وتناوله يساعد على زيادة إدرار الحليب عند المرضع.

ويُنصح بأكله يوميّاً خـصـوصـاً لفقيـري الدمّ، وهو يحتـوي على زيت طيّـار، وغنيّ جـدّاً بفيـتامينين A وC وعنصـر الحديد، إضـافة إلى مـادة تسـمى (إبيـول) تسهّل عـملية الهـضم، وهو يخفّف من آلام الدورة الطمثية عند المرأة. وتدلّك به بقوة أمكنة لسعات الحشرات فتزول.

ويُعتبر مادة فعّالة في تجـميل الجلد وجعله ناعمـاً ونقيّاً، كـمـا أنه يقضي على النمش، وكذلك ينشّط إفرازات المرارة الناجمة عن كسل الكبـد، وأثره فعّال في إيقاف بداية الإصابة

باليرقان وهو فاتح للشهيّة، مسكّن للألم بعض الشيء.

ويفيد في علاج التواء المفصل (الفَكْشَة) بتطبيق أوراقه المهروسة حول المفصل وتثبيتها بضماد، وتكرار ذلك لعدّة أيّام.

محاذيره:

حذار من تناوله بكثرة لأنه يعرقل الدورة الدموية.

وهو من الحشائش القاتلة لبعض الطيور والأرانب، لذلك لا يُنصح بإطعامها إيّاه.

من أسمائه:

البقدونس: عربية محرّفة عن اليونانية (مقدونس): Μαϊδανὸς.

والتسمية منسوبة إلى مدينة «مقدونية» في اليونان.

وبالسريانية: كريفسو رهومُويو (ܟܪܝܦܣܐ ܪܗܘܡܝܐ) أي الكرفس الرومي، والأخير من أسماء البقدونس كما تقدّم.

ويُعرف أيضاً بالبَطْراسليون وهي لفظة يونانية معرّبة قديماً.

وفي الفارسية عن اليونانية: مقدونس.

وبالتركية: مَيْدَنُوْس.

وفي تطوان: المعدونس.

وفي المغرب الأقصى: المعدنوس.

وبالإنكليزية: Parsley; Common Garden Parsley.

وبالفرنسية: Persil.

وبالألمانية: Petersilie.

من استعمالاته:

عرفه الإغريق والرومان وطيّبوا به أطعمتهم.

وهو عِمَاد «التَبُّولِة» مع البرغل، وأنا من هواة تناولها، خصوصاً تلك التي تُحضّر في

البيت لا في المطاعم خشية التلوّث.

وتذوّقت البقدونس في إنكلترا وألمانيا، وفي أمريكا أيضاً، لكنني وجدت اختلافاً كبيراً في الطعم بين الذي ينبت في أرضنا وبين المزروع في تلك البلاد، ففي حين تتمتّع بنكهته اللذيذة المميّزة عندنا، تشعر وكأنّك ترعى حشيشاً بلا طعم هناك.

ويحضّر منه «الطَرَطُور» بالطحينة والليمون ويؤكل مع السمك.

ويضاف إلى السلطات وكثير من الأطعمة كشوربة الخضار وغيرها.

ونداء بائعه في دمشق:

لا يقتصر النداء على البقدونس وحده عادة، بل يشمل في نفس الوقت الكزبرة وما شابههما من الحشائش كالنعنع الأخضر أو الفجل أو الخَسّ، فينادي البائع:

١ - (بقدونس طَرَيِّه، كزبرة طَرِيِّه، طَرِي وجديد هالفِجِل).

أقول:

يؤنِّث البائع بعاميّته لفظة البقدونس فيصفه بالطراوة لكي يستمرّ الجرْس الموسيقي بينه وبين طراوة الكزبرة، أما لماذا لم يؤنّث الفجل أيضاً فالله وحده أعلم.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٢٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ١٤٨

اللباب قاموس (سرياني عربي) للقرداحي ٦٠٤

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٥٩

أسرار العافية لغازي ١٥٩

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٣٧

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

يا شام لكيّال ٣١٨

ذاكرة المؤلف



غابات كثيفة من جُرَز البقدونس في سوق الجمعة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨ .

البَقْلَـة

Common Purslane

البقلة نبتة سنوية عشبيّة لحميّة تُزرع، ولها بزور دِقاق.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

ليس لها أصل ثابت في الأرض إنما تنبت من بزورها، وكثيراً ما تنبت عفوياً في الزروع .

خواصّها وفوائدها:

يؤكل ورقها مطبوخاً أو على شكل سلطة، وهي مدرّة للبول، مرطّبة للباطنة، منقّية للدم، مسهّلة للهضم خصوصاً بعد تناول البيض المسلوق.

محاذيرها:

قد تسبّب تشكّل الرمال في الكليتين، لذلك يوصى بعدم تناولها من قبل المصابين بالرواسب البولية والروماتيزم والنقرس، والربو والأمراض الصدرية.

كما لا يجوز طبخها في أوانٍ نحاسية لأنها تشكّل سموماً.

من أسمائها:

في العربية رِجْلَة ;Garden Purslane; Purslane ومعناها بالإنكليزية: بقلة الحديقة.

أو فَرْفَخ Kitchen Purslane والمعنى الإنكليزي: بقلة المطبخ.

وتسمّى أيضاً: بَقْلَة حَمْقَاء، أو بَقْلَة مُبَارَكَة.

وبالسريانية: فَرْفحِينُو (ܦܪܦܚܝܢܐ) وتعني فرفخ، وفيها إقلاب بين الحاء السريانية والخاء العربية ومثل هذا الإقلاب وارد بين اللغات القديمة.

وبالإنكليزية: Common Purslane.

وبالفرنسية: Mâche و Pourpier ومعناها: بقلة حمقاء.

وبالألمانية: Hulse و Kraut; Pflanze.

ونداءات باعتها في دمشق:

١- (كُول ويبِّس هالبآله طَرَوَات).

٢- (البآله طروات، البآله طَرَوَات).

٣- (البآلِه طروات، البآلِه طَرَوَات، يلّي بدك تَعْمِل فتّوش، البآلِه هَيٌّ للبُورانِي البآله).

أقول:

النداء الأول: كول ويبّس معناه: تناولها طعاماً، وجفّف منها للاستعمال في غير موسمها، والبآلِه هي: البقلة، أمّا طراوات فتصحيف على ألسنة العامّة بمعنى طَرِيَّة.

النداء الثاني: نفس معنى النداء الأول.

النداء الثالث: الفَتُّوش سلطة مع قطَع من الخبز العادي أو المقلي أو المحمّص، والبوراني طعام قوامه البقلة المطبوخة باللحم والكزبرة والثوم.

نزهة الأنام للبدري ١٧٤

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٨٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ١٥٢

اللباب قاموس سرياني عربي، للقرداحي ٩٥٩

أسرار العافية لغازي ١٦١

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٣٧

يا شام لكيّال ٣١٧

يا مال الشام لترجمان ١١٨

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 313

البَلِيْلَة - الحمّص المسلوق

Balilah; Boiled Chick-Pea

البليلة حمّص مسلوق يؤكل بعد أن يُرَشّ عليه الملح والكمّون، وهي لذيذة جداً، وكان بائعها يحملها في سلّة مبطّنة بقماش أبيض ويطوف بها في شوارع دمشق، ويعرّج أيضاً على المقاهي، فيشتري منه الأطفال والكبار، وكان المكيال عبارة عن كأس معدني بحجم كأس الشاي يملأها من البليلة لقاء (فرنك) واحد أي ما يعادل خمسة قروش سورية بلغة اليوم، ويسكبها فوق صفحة منبسطة من الورق الأبيض ويرشّ فوقها الملح والكمّون، ويقدمها للزبون ساخنة دون أن يثني الورقة لئلا تنهرس الحبّات.

واليوم، اختفى هذا البائع من شوارعنا، ولم نعد نسمع إلى نداءاته المُنَغَّمة ذات الجرْس الموسيقي، وأصبح من يريد تناول البليلة يشتريها من محل (الحمصاني) الذي يبيع الفول والمُسَبَّحة والتسقية والفلافل.

من أسمائها:

بالإنكليزية: Boiled Chick-Peas with Cumin بمعنى: حمّص مسلوق وكمّون.

بالفرنسية: Pois Chiches au Cumin نفس المعنى الإنكليزي.

ونداء باعتها في دمشق:

١- (بَلِيْلَة بَلْبَلُوكِي وسبع جْوَار خَدَمُوكي، يا بْنَيّة أولِي لأمّك وأبوكي إجا بيّاع البليلة، بلّو).

٢- (بلبَلُوكي يا بَلِيْلَة).

٣- (بَلِيْلَة بَلْبَلُوكي عند إمّك وأبوكي، راحو لعند إمّك وأبوكي ليجيبوكي، لتُوكي بِنْدء).

٤- (بَلِيْلَة، بَلِيْلَة، عالسِخنِة، عالسِخنِة).

أقول:

النداء الأول: لا يحمل أيـة معـان مترابطـة، وليس أكثر مـن سَجْع، وبالعـاميّة: «صَفّ حَكِي»، وبلبلوكي تعبير يعني المبلّلة بالماء، ثم مبالغة أن سبع جواري قاموا بخدمتك، وأولي: قولي، وإجا: جاء. أمّا بلّو فللدلع في اسم البليلة، تماماً مثلما يقال للدلع: جميلة: جَمّول أو جَمْلُو.

النداء الثاني: كالنداء الأول.

النداء الثالث: لثوكي بِنْدُوء: وجدوك كالبندق.

وخلاصة القول أن جميع هذه النداءات ليست أكثر من كلمات مسجّعة مصفوفة بشكل غير مترابط كما أسلفت.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاف ١٧٦

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٩

يا مال الشام لترجمان ١١٩

ذاكرة المؤلف



البَلِيْلَة مع الكَمُّون والملح بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

البَنَدُوْرَة - تُفّاح المحبَّة

Tomato; Love Apple

البندورة بُقْل زراعي سنوي مشهور من الفصيلة الباذنجانية، تُطبخ ثماره وتُعصر ويجفّف عصيرها بالحرارة أو بأشعّة الشمس ويحفظ للاستعمال الدائم ويُعرف بـ(ربّ البندورة).

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

مهد البندورة أمريكا الجنوبية وتحديداً المكسيك وبيرو، ولم تكن معروفة في غيرهما، ونقلها المكتشف الإسپاني «هرنان كورتيز» من هناك إلى أوروپا خلال النصف الأول من القرن السادس عشر للميلاد،

وكذلك نقلها البرتغاليون إلى العالم القديم، ومنها شاعت في العالم كلّه.

ودخلت زراعتها مدينة (حلب) بسورية عام ١٢٦٨هـ/ ١٨٥١م.

وخاف الناس في بادىء الأمر من تناولها خشية أن تسبب لهم المرض، ثم تعاطوا أكلها بحذر وهي خضراء فجّة، بعدها أقبلوا على الحمراء الناضجة منها إقبالاً شديداً.

وتستنبت اليوم داخل البيوت الپلاستيكية طيلة الفصول الأربعة، وهناك نوع منها للتزيين.

وهي من الخضراوات التي تنمو في جميع الأصقاع.

خواصّها وفوائدها:

تحتوي البندورة على كميات كبيرة من الأملاح المعدنية كالحديد والنحاس والكالسيوم والپوتاسيوم والفوسفور والكبريت، ثم الڤيتامينات A و C ونسبة أقل من B1 و B2 و K. كذلك تحتوي على مواد آزوتية، ومواد دهنيّة، وأملاح، وزلال، وماءات الفحم، ومن الحموض حمض الماليك وحمض الليمون وآثار من حمض الطرطير.

وتُعتبر من المواد المقبِّلة للطعام، وهي مدرّة للبول، وتعدّل حموضة الدمّ، وقشرتها تسهّل عمل الأمعاء، وعصيرها سهل الامتصاص ويدخل الدوران العام حاملاً معه المواد المفيدة.

محاذيرها :

البندورة عسيرة الهضم خصوصاً قشورها غير الناضجة، ويُنصح بعدم تناولها إذا كانت معدة الشخص حسّاسة أو أنه مصاب باضطراب معوي.

وتضرّ المصابين بالسرطان. وقد تساعد المطبوخة منها على تشكّل الرواسب الكلوية وتؤدي إلى تهيّج الكولون المتشنّج.

ويُفضّل طبخ البندورة وأكلها مباشرة، لأنها تفقد خواصّها المغذية إذا أكلت بعد طهيها بفترة.

من أسمائها :

البندورة أو بَنادُورَى، وباللهجة الدمشقية (بَنَدُورَة) معرّبة عن الإيطالية Pomo D'oro.

وفي مصر الطَماطِم أو القُوطَة، كلها أسماء حديثة غير عربية.

و الطماطِم Tomalte من لغة الأزتيك القديمة في المكسيك وتعني: تُفّاح المحبّة.

والبندورة بالإيطالية Pomo D'oro أي: تفّاح الذهب.

وهي أيضاً تُفّاح المحبّة Pomo D'amore، ومثلها بالإنكليزية Love Apple .

وباليونانية: Tomates : ντοματες .

وبالإنكليزية أيضاً Tomato .

وبالفرنسية Tomates ، أو Pommes D'amour ومعناها تفّاح الحُب.

وهذه التسمية أي (تفاح الحب) أطلقها سكّان مدينة «مارسيليا» وقالوا أنها انتشرت في ربوعهم مع نشيدهم الوطني (المارسيلييز).

وبالألمانية: Tomate .

من استعمالاتها وما قيل فيها :

يقال لمن يخجل بشدّة فيحمرّ وجهه: صار وجهه أحمر مثل البندورة.

ويُقذف بها الممثّل الفاشل أو المطرب الخائب على خشبة المسرح.

ويقدّم عصير البندورة شراباً في حفلات (الكوكتيل) إلى جانب بقية المشروبات.

ويُغلّب لاستعماله شراباً.

وتدخل في كثير من الأكلات الدمشقية كالكواج وغيره.

أو قد تحشى مع الكوسا محشي.

وترتاح عادة فوق طبق اللحمة بالصحن فتزخرفه شكلاً وطعماً.

أو تؤكل نيئة مع اللبنة والجبنة والفول والمسبّحة وغيرها.

وعندما كنت صغيراً تعوّدت أن أزرع البندورة في بلدتي (حاصبيا) بجنوبي لبنان، وكانت الأرض معطاءً، تُنتج نوعاً من البندورة يعرف بـ «الشَحْمَاني» وطعمه ونكهته كالدهن أو الشحم.

وكما كنت أتفنّن في توزيع شتلاتها بحيث تعطي لوحة تجريدية خضراء فوق التراب الأحمر.

وينادي باعتها في دمشق:

١ - (حَمْرا يا بندورة).

٢- (يا ريّان أحمر يا ريّان، ولِي عليكي شو حَمْرَة يا ريّان، أحْمَر من هيْك ما عاد بيْصيْر يا ريّان، يلي بدك تطبخ كوَاج يا ريّان).

٣- (حَمْرا يا ريّانة).

أقول:

النداء الأول: بمعنى أن هذه البندورة حمراء اللون ناضجة (وهي ذات لون أخضر عندما تكون فَجَّة).

النداء الثاني: الريّان: ضد العطشان، أي شربت الماء بما فيه الكفاية، وهنا يأتي دور التورية عندما يقول: ولِي علَيكِي شو حَمْرَة يا ريّان: ممالحة ثقيلة الظلّ ومدح بقالب ذَمّ للتحبب، ثم أحْمَر من هيْك ما عاد بيْصيْر يا ريّان: و (أحْمَر) استعارة مكنيّة وصيغة مبالغة للون البندورة وليس هناك أكثر حُمْرَة منها، وهو القصد الظاهر، أما الباطن فتورية هدفها الممالحة بتشبيهها (بالحَمْرَنَة) وهي الصفة التي تُطلق حديثاً على الإنسان الغبي فيقال: فلان كالحِمار في غَبائه، وفي السابق لم يكن هذا اللقب إهانة، بدليل إطلاقه على مروان بن محمّد آخر خلفاء الأمويين الذي

لُقّب بـ(مروان الحمار أو حمار الجزيرة) لجرأته في الحروب. ثم (ما عاد بِيْصِيْر) بمعنى: لم يعد ممكناً، أما الكَوَاج فطبيخ يصنع من البندورة والبطاطا والبصل واللحمة.

وقد يُستَغَل هذا النداء لتوجيهه بشكل غير مباشر إلى شخص مارّ لا يحبّه البائع، أو إلى بائع آخر دون أن يتعرّض للصدام معه لأن النداء موجّه للبندورة وليس إليه.

النداء الثالث: كالنداء الأول وبداية الثاني.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٣٩

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ١٨٠

أسرار العافية لغازي ١٨٢

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ١٧٥

الغذاء لا الدواء للدكتور القبّاني ١٣٤

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٢

يا شام لكيّال ٣١٨

معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٩

يا مال الشام لترجمان ١١٦

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 317



البندورة المُستنبتة في البيوت البلاستيكية والمُعالجة بالهرمونات التي لا نعرف تأثيرها المستقبلي على صحة الإنسان، وتشعر عند النظر إليها بأنها مصنوعة من المواد اللدنة (بعدسة المؤلف في سوق الشاغور عام ١٩٩٨م)

البُوْشَـار

Popcorn

البوشار، نوع من الذرة الصفراء المُحمّصة فوق الرمل النظيف كما يذكر العلاّف في مطلع القرن العشرين، تُفرط حبّاتها وتحمّص بالزيت والملح فتفُرقع وتَنفش بأشكال مُزَهَّرة، وتنبعث منها رائحة ذكيّة مع الطعم اللذيذ.

والبـوشـار خـفـيف الوزن مـرغـوب من قـبل الجـمـيع في أوروپا والولايات المـتّـحـدة الأمريكية، ويُعتبر وجبة خفيفة سريعة Snack.

وتذوّقت منه في أمريكا نوعاً محلّى بالسكَّر.

وكانت الوسيلة البدائية لعمل البوشار في السابق تقوم على وضع الحمّص ضمن طنجرة تحتها نار (بابور كاز)، ثم تطوّرت هذه الوسيلة في أيّامنا إلى وعاء حراري كهربائي صغير الحجم منزلي الاستعمال.

أقول:

وتُفسّر ظاهرة الفرقعة عند تحوّل حبّة الذرة إلى بوشار على النحو التالي: تكون الحبّة الصغيرة شديدة القساوة والصلابة، ولكنها حين تعرّضها للحرارة تتمدّد الرطوبة في داخلها فتنتفخ مسببّة انفجار لبّها وانفتاحه.

من أسمائه:

لم أتوصّل إلى معرفة أصل تسمية البوشار أو معناها، رغم بحثي في كثير من اللغات.

وهو بالإنكليزية: Popcorn وتعني «الذُرَة المفُرَقْعِة».

وبالفرنسية: Pop- Corn من الإنكليزية.

وبالألمانية: Popcorn.

وهو في مدينة حماة: البْشَار.

وفي مصر : فِشار .

ويصحّف بائع البوشار لفظة Popcorn في دور السينما بدمشق وينادي أثناء الاستراحة : بَكُّور .

واشتهرت في الخمسينات أغنية للمطربة (طَرُوب) مطلعها : طِيْر وفَرْقِع يا بوشار .

وينادي بائعه في دمشق :

١ - (طيِّب وسخن بوشار، قبل ما يبرد بوشار) .

٢ - (عبِّيها للجيبة يا بوشار) .

أقول :

النداء الأول : واضح المعنى وينصح البائع بتناوله ساخناً .

النداء الثاني : باعتبار أن البوشار كان مرغوباً جداً عند الأطفال، ولا يمكنهم حمله بأكفّهم الصغيرة، فلا بدّ والحالة هذه من إملاء جيوبهم به، وكانت جيوب (صِدْرِية المدرسة) هي خير مستودع .

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٥

يا مال الشام لترجمان ١١٩

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ١٩٦

موسوعة Grolier

موسوعة Encarta

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 313



مفرقعات البوشار بعد نضجها بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

البُوْظَة

Ice Cream

البوظة تعبير حديث أطلق على ما جُمِّد من المرطّبات، كبوظة بحليب، أو بوظة بالقشطة (القشدة)، أو بالسحلب، أوبالليمون، أو بالبرتقال، أو بالفريز، أو بالبزورات، أو بغيرها.

وتُعرف البوظة في التركيّة باسم: الدوُنْدرِمَة، وكذلك القَيْمَق تجاوزاً، رغم أن هذه الأخيرة تعني القشدة. ومنها: قَيْمَق عَرَبْ، وهي البوظة العربيّة، وقد أطلقت على البوظة بقشدة الغنم التي يحضرّها البدو في سورية.

وتطوّرت صناعة البوظة في دمشق، وصارت تُحضّر بالتبريد في الجمّادات، وتعرف بالبوظة الإفرنجية، كما تعدّدت نكهاتها وصارت تُقدّم ضمن أوعية أو كاسات پلاستيكية، وقد تُضاف إليها قطع من الفواكه أو البسكوت أو الكاتو. ولقد تذوّقت البوظة في عديد من دول العالم، من الاتحاد السوڤياتي إلى أمريكا مروراً بأوروپا، فكانت تتميّز عن (بوظتنا) بثلاثة أمور:

أولا: خلوّها المطلق من الجراثيم المُمرضة. ويا ويل وسواد ليل من تُكتشف الجراثيم في بوظته.

ثانياً: كثرة أنواعها، حتى منها البوظة باللبن الرائب.

ثالثاً: بقاؤها رخوة القوام دون ذوبان، في حين أن البوظة عندنا شديدة القساوة، وتسيل عند أقل ارتفاع للحرارة.

من أسمائها:

البُوز، والبُوزَة، والبوظة: جميعها معرّبة عن الفارسية.

وحولها يذكر أدّي شير في معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة: (البُوز، والبُوزَة، والبوظة شراب من حليب وسكّر أو ماء الورد وسكّر يجمّدان بواسطة الثلج والملح تعريب بُوزَةوهو الشراب المصنوع من الأرزّ ودقيق الدرَّة البيضاء. والبُوز بكلام العامّة بمعنى الفم معرّب عن پوز وهو يطلق على فم الحيوانات).

ولا صحّة لمن يظن بأن كلمات «البُوز، والبُوزَة، والبوظة» من أصل تركي:

فالبوز بالتركية هو الثلج، وبالعامية الشامية: البوظ.

والبوزا والبوزه: بالتركية تعنيان نوع من الشراب مؤلّف من الدُّخن مع الشعير المُنبت بالنقع في الماء.

والبوظة بالتركية: الدوندرمه.

وبالإنكليزية: Ice Cream.

وبالفرنسية: Glacés.

وبالألمانية: Glace.

وكان أحدباعتها في دمشق قديماً ينادي:

١- (على باكرِ يا شبّاب أكل البوظة على باكرِ، الصيت إلنا وبِطِلْ شاكر).

٢- (قَيْمَق عرَب، دُوْنْدِرْمَة شكَرْلِي).

أقول:

النداء الأول: المقطع الأول ليس أكثر من (صَفّ حَكِي) لكي تتوافق قافيته مع قافية

والمقطع الثاني وهو الهدف المقصود، «فشاكر» هذا كان بائعاً للبوظة مشهوراً في باب الجابية أو في المُدَيْنَة أي (سوق الحميدية) أواخر القرن التاسع عشر ومطلع العشرين، ونتيجة هذه الشهرة تكون (عداوة الكار أو الغيرة أو المزاحمة أو حتى المنافسة لدرجة المجاكرة) بين البائعين، والصيت إلنا: أي الشهرة لنا، وفي المقطع الثاني يكمن بيت القصيد، فكلمتي بِطِل شاكر تعنيان: زال أو انتهى زمن شاكر وألغي، ويقال مثلاً للفستان: بطْلت موضته، أي بَطُل استعماله.

النداء الثاني: تركي اللغة، وترجمته كالتالي: قَيْمَق عرَب أي بوظة عربيّة، وهي البوظة المحضّرة من قشدة الغنم، ودوندرمة تعني البوظة وشكَرْلِي بالسكّر.

ويذكر المرحوم الأستاذ نجاة قصّاب حسن: وكان هناك بائع دوندرمة تركي الأصل ينادي بنغم لا يزال في سمع القدامى (دُوْنْدِرْمَة شكَر، دوندرمة قَيْمَق، دوندرمة. سْتِلِي.

شكَرلي، قيمق دوندرمة) وترجمته: سكّر بالبوظة، قشدة بالبوظة، بالحليب، بالسكُّر، بوظة بالقشدة).

أقول أيضاً:

ومحلّ (بكداش) في سوق الحميدية كان وما يزال من أشهر محلاّت تقديم البوظة العربية بالحليب أو بالحليب والقشدة، أو بغيرهما، وتُحضّر كتلتها بقرعها داخل أجران خاصّة بمطارق من الخشب طويلة تتجاوب أصداؤها في طرفي السوق، وهي الطريقة التقليديّة التي لا زالت متوارثة منذ زمن بعيد، وعندي أنها أطيب من أية بوظة محضّرة بالطرق الآلية.

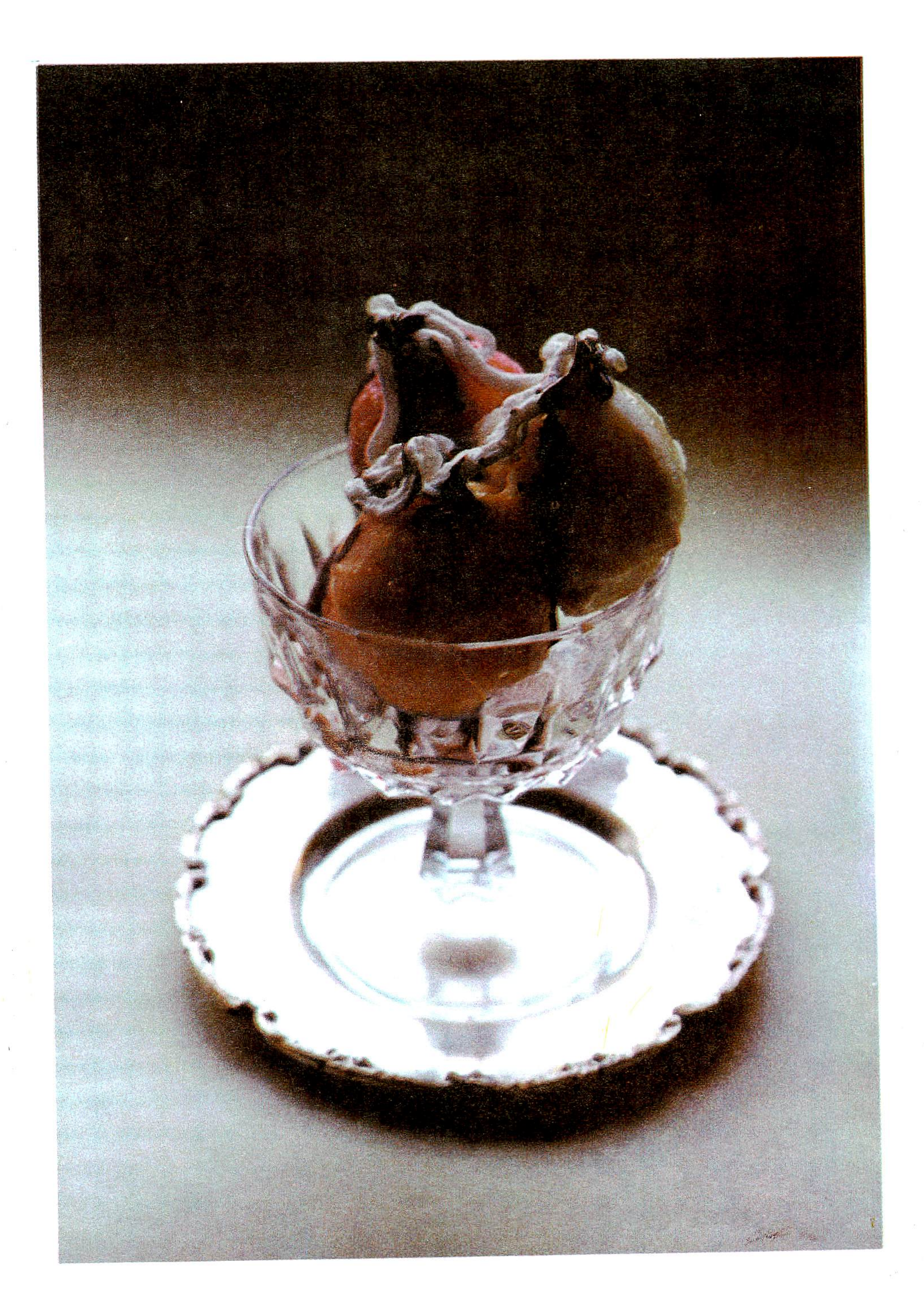
وكانت البوظة تُقدّم بالوزن ضمن كأس معدنية ذات عنق دقيق وعلى شكلين:

الأول: قطع بالحليب أو مشكّلة. والثاني: وتُعرف باسم (وقِيّة حَلال) وتعني ما مقداره وزن أوقية، ولها نفس طريقة التقديم السابقة، إلا أن كميّتها أكبر.

كما كانت تقدّم بشكل «بوري» من البسكوت الهشّ فيه ثلاث كرات مختلفة اللون والطعم من البوظة، وكان اسمها: «بوري بوظة».

وكم كان يلذ لنا أن نقضم هذا البوري من أسفله فتتشكّل فيه فتحة نمصّ من خلالها البوظة بدلاً من لعقها. ثم ننهي العملية بأكل البوري برمّته.

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ١٩٧
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤
معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدّي شير ٣٠
معجم الألفاظ العاميّة لفريحة ١٨
كتاب معاني لهجة اردهاوس ٣٩٧
يا مال الشام لترجمان ١١٩
ذاكرة المؤلّف
Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 295



كرات البوظة الملوَّنة بنكهات مختلفة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

البُوْيَه جِي

Shoeblack : Bootblack

من الحُرَف التي اضمحلّت كثيراً في دمشق. والبويجي، كما يقول القاسمي في أواخر القرن التاسع عشر: (هو من يمسح ويطلي أصناف النعال بأنواع البويه والزيوت. وغالب أصحاب هذه الحرفة من فقراء الشبّان، يدورون في الأسواق ومجتمعات الناس حاملين صندوقاً من خشب ضمنه أنواع الفرشايات والبويه المتنوعه الألوان / كأسود وأصفر وأبيض، وأنواع الزيوت كزيت السمك واللوز، ويمسحون النعال لمن أراد فيعطيهم كلٌّ على قدره. يتعيّشون بهذا الكسب القليل، ويتعيّش منها أناس كثيرون).

أقول:

ولا زلت أذكر في بداية الخمسينات من قرننا عدّة صالونات لمسح الأحذية بدمشق، وهي مزوّدة بمقاعد معدنية تشبه مقاعد الحلاقين، كان أحدها في شارع العابد قرب البرلمان، والثاني في شارع الباكستان. وكان صاحب الصالون يعلّق على باب الخروج من الداخل علبة معدنية كالمطمورة (حصّالة حفظ النقود عند الصغار) كتبت عليها كلمة: (للعمّال)، وكان الزبون يُسقط فيها من الدراهم ما تيسّر كبخشيش بعد تسديد الأجرة، فيقول له العمّال بصوت واحد ويمنتهى الأدب: (شكراً). وقيل لي أنهم يتقاسمون ما فيها بنهاية الأسبوع أو يشترون منها الشاي والسكّر.

وكان صندوق البويجي الجوّال في الحقبة المذكورة غاية في الأناقة، فهو مصنوع من الخشب المغلّف بالنحاس أو بالتنك المقصدر، وفي طرفيه فتحات تستريح فيها قطرميزات البويه ذات الألوان المتعدّدة. وفي دروجه تستقر الفراشي الخشنة والناعمة إضافة إلى قطع من جلود الوعل والقماش لاستعمالها في المسات الأخيرة. ويعلّق البويجي هذا الصندوق على كتفه بواسطة سيْر من الجلد العريض. ويجول أو يستريح فوق أحد أرصفة الشوارع الرئيسة في المدينة وينادي: (بويجي بويه بويه). أويقرع صندوقه براحة يده كلما اقترب منه شخص ويقول له: (تِمْسَح ؟) أي: أتريد أن تمسح الحذاء.

وكان للبويجيّة في ذلك الزمن تقليد محدّد وحركات معيّنة، فعندما تبدأ عملية المسح يضرب البويه جي بكفّه مكان وضع الحذاء في وسط الصندوق إشارة إلى الزبون فيرفع هذا رجله ويضعها حيث أشار، ويكون عادة قطعة مرتفعة من الخشب على شكل النعل، ثم يكُفُّ نهاية بنطاله نحو الأعلى كي لا تتسخ بفعل البويه، بعدها يُدخل قطعاً مبسّطة من الجلد بين جانبي الحذاء والجرابات لنفس السبب، ويبدأ التنظيف إمّا بفرشاة خشنة أو بفرشاة الذقن مع الماء والصابون، وكم من مرّة كنت فيها أقهقه عندما أتخيّل الصلة بين الذقن والحذاء. ثم يجفّفه ويطليه بالبويه المناسبة للونه، بعدها ينقف أسفل مقدّمته بقمّة إبهامه إشارة إلى تبديل الفردة، وعندما ينتهي من الطلاء يبدأ بالتلميع بدهن اللوز والفراشي الناعمة، وينقل الفرشاة من يد إلى يد بحركات مسرحيّة، وقد يضيف إلى قطعة القماش عند التلميع النهائي بضع قطرات من البنزين لزيادة اللمعان.

وفي أيامنا يتواجد معظم البويجيّة على رصيف شارع مسلّم البارودي الواصل بين ساحة الحجاز ومدرّج الجامعة الكبير. ولم يعد عملهم يقتصر على مسح الأحذية فحسب، بل أشركوه بتركيب النعال والكعوب المصبوبة من مطّاط، وببيع الضبّانات التي يدفعها الشخص داخل حذائه إذا كان واسعاً. أمّا الصالونات فقد اختفت من معظم الشوارع.

ومن طريف التشبيهات في دمشق أن أحدهم يشير إلى رأسه قائلاً: (هادا راس مو صندوق بويا). يعني أنه يملك رأساً مليئاً بالمخّ وليس أجوفاً.

من أسماء البويه جي:

البويه أو البويا: من التركية: بويا.

والبُوْيه جي: من التركية أيضاً وهي صفة من يعمل بمسح الأحذية.

والبويجي بالإنكليزية: Shoeblack : Bootblack.

وبالفرنسية: Cireur de Bottes.

وبالألمانية: Schuhputzer.

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٢٠١

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٢٢٠

ذاكرة المؤلف

البِيتِنْجان

Aubergine; Egg-Plant

الباذنجان وعاميته في دمشق بيتنجان بقل زراعي حولي معمّر مشهور من الفصيلة الباذنجانية، ينمو في المناطق الحارّة عادة، وتختلف ألوانه بين الأبيض والأحمر والضارب للصفرة والأسود، وهو من خضار الصيف.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للبيتنجان الهند الشرقية وآسيا الجنوبية والشرقية، ولا زالت هناك مناطق واسعة قرب مدينة «مدراس» الهندية وفي برمانية ينبت فيها الباذنجان بريّاً.

كما ينمو في آسيا وإفريقية وأمريكا الجنوبيّة، ودخل بلادنا من شمالي إفريقية.

خواصّه وفوائده:

البيتنجان من النباتات الفقيرة بقيمتها الغذائية بالمقارنة مع النباتات الأخرى.

والأسود البلدي من ضروبه أغنى بالپروتين من بقية الضروب الأخرى.

وتحتوي قشرته على الڤيتامين C و B. وعلى مقادير قليلة من الكالسيوم والحديد والفسفور.

وأليافه تنبّه الأمعاء فتساعدها على هضم المواد الأخرى وطرد الفضلات منها.

يؤكّد بعض الأطباء الأمريكيين أنه يعيق انتقال الكولسترول من الجهاز الهضمي إلى الشرايين بإعاقة امتصاصه من قبل الأمعاء، مما يساهم في إبعاد أخطار النوبات القلبية.

ويؤكل مطهياً ومشوياً ومقلياً ومخللاً، والصغير منه معقوداً.

محاذيره:

غير الناضج منه يحوي على مادّة «الصولانين» السامّة، لذلك يُنصح بعدم تناوله نيّئاً.

ولا يُنصح بالاكثار من تناوله لمن كانت معدته ضعيفة، لأن هضمه صعب وبطيء ويستغرق نحو أربع ساعات.

ضروبه في بلاد الشام:

الأسود البلدي: لكنه قد يكون مرّ المذاق إذا لم يحصل على سقاية جيّدة.

الحمصي: صغير الحجم مموّج بلونين أسود وخمري وداخله أبيض.

اللاذقاني: وهو رفيع طويل أسود.

بيض العجل: أو العجمي وهو كروي كبير أسود اللون.

من أسمائه:

عرف العرب القدماء الباذنجان وسمّوه بأسماء مختلفة هي: (الحَدَق أو الحَدَق، والأنَب، والقَهقَب، والكَهكَب، والمَغْد، والوَغْد، والحَيصَل).

وبالسريانية: بنُوثكان (ܒܢܘܬܟܢ) ومعناه: «ابن الجنينة» أي النبات الذي يُزرع في الحديقة.

ويذكر (أدّي شير): البادنكان أو الباذنكان بالفارسيّة مؤلّف من «باد» اسم جنّ كان موكلاً على أمر التزويج، و«نِك» وجمعها «نكان» بمعنى مناقير، وقد يقال له أيضاً: بانجان وبامجان.

وعلى ألسنة الدماشقة: (بيتِنْجان).

وهو في المغرب الأقصى: البودِنجال، وفي تطوان: البرنجال أو البودِنجال.

وبالكرديّة: بَاجَان.

وبالتركية: باطلجان.

وباليونانية: Melitzanes : μελιτζανες .

وبالإنكليزية Aubergine محرّف عن العربية باذنجان، و Egg-Plant .

وبالفرنسية: Aubergines .

وبالألمانية: Aubergine .

وبالإسبانية Berengena.

مما قيل فيه :

أطلق اسمه على اللون الباذنجاني : هو اللون البنفسجي الفاتح الضارب للحمرة .

ومن أمثال البيتنجان : (كِبْرِت البيتنجانةْ ودَنْدَلِت جْراسا ، ونسْيِت إفّة الزبل اللّي كانت على راسا) . ومعنى دَنْدَلِت جْراسا : تدلّت أجراسها تشبيها له بشكل الأجراس التي تتدلّى (من شجرة عيد الميلاد مثلا) . وإفّةُ الزبل اللّي : قِفّةُ السماد الطبيعي التي . ويُطلق على من تجاوز شريحته الاجتماعية وزاد كِبَراً وتكبّراً .

وهناك مثل حمصيّ يقول : (بلا لحم وبيتنجان ، غطّي [جسمك] يلّي يبان) ، يقال للذي يبدأ بالأعمال الثانوية و يهمل الأعمال الأساسية .

وفي حلب يشبّه فلان بالبيتنجان كناية عن شخصيّته المحبّبة وسهولة التعامل معه فيقال : متل البيتنجان ، بيتّاكل نيّ ومشوي ومقلي ومطبوخ .

وفي حكاية أبي القاسم البغدادي قوله : . . . قلنا : إنه يُحشى باللحم المقلي بالزعفران ، فقال : لو حُشي بالتقوى والمغفرة لما أفلح أبداً .

وقال البدري في وصف الباذنجان المقلي :

بَذنجة شبَّهتها لمّا قلاها واخترم
بسقط زنج راقد وزند من بعض الخدم

وقال أيضاً :

بَذنجكم كزنوج كواسج في التمام
خُضْرُ الطَراطيرِ هاموا بالرقص تحت الخيام

ولا زلت أذكر «الحزّورة» الشعبية الشائعة حول البيتنجان والتي تقول : (أربع عبيد ، راكبين عالقضيب ، كل ما مال الهوا ، بميّلُوا سوا) .

من استعمالاته :

يتّخذ منه (البيتنجان المقلي) ويؤكل مع السلطة .

ويُصنع منه (البيتنجان المُفَسَّخ) وهو المقلي يُفَسَّخ إلى قطع طولانية ويُعصر فوقه الليمون الحامض ويسكب عليه اللبن المثوّم والطحينة.

ويُحضّر منه(المتبَّل) وهو البيتنجان المشوي والمهروس جيداً، يمزج باللبن والطحينة والحمض، ويُصبّ فوقه زيت الزيتون النيء.

أو قد يُشوى ويُحضّر منه (البابا غنُّوج) بالحمض والثوم والزيت.

ويُطبخ منه (البيتنجان المحشي) إلى جانب الكوسا والفليفلة والبندورة المحشية.

ويُحضّر منه (اليَلانَجي طُولمَه) يُطبخ بالزيت بعد حشوه بالبرغل أو الرز والبصل المفروم والبندورة والنعنع اليابس والحمض.

واسم اليَلانَجي طُولمَه من التركية ويعني: المحشي الكذّاب.

ومنه تطبخ (الأوْطُورْتما) وهي حلقات البيتنجان مع أقراص اللحمة.

كما تتّخذ منه (المقلوبة) مع الرز، و(منزلّة الأسود).

ويُضاف إلى أكلة (الطبَّاخ روحو) مع الكوسا والبندورة والحمّص والنعنع اليابس والثوم.

ويُحضّر منه (المَكْدُوس) يكبس بالزيت بعد سلق البيتنجان وحشوه بالجوز والثوم والفليفلة الحمراء، حلوة أو حارّة.

وتسمية المكدوس عربية من: كَدَّس، يُكَدّس.

كما تُحضّر من البيتنجان الصغير (فتّة المكدوس) وهي البيتنجان المحشي باللحمة المفرومة والصنوبر، والمطبوخ مع مرقة البندورة والدبس رمّان، ويُقدّم مع الخبز المقلي بالسمن ويضاف إليه اللبن المثوّم والطحينة والحمض.

أويُعقد بالسكّر فيصبح (معقود البيتنجان).

أو يُخلّل مع بقية أنواع المخللات.

ويُجفّف الصغير ويُصنع منه (مربّى البيتنجان المجفّف) ويباع في سوق البزورية وعند باعة السكاكر بدمشق.

ونداءات باعته في دمشق:

١ - (أسود متل الليل يا بيتنجان).

٢ - (يا ريّان أسود يا ريّان، أسود من الليل يا ريّان ، على مال كفرسوسة يا ريّان).
٣ - (أسود بلدي يا ريّان).
٤ - (يا ريّان هبّر أسود يا ريّان).
٥- (يا ريّان أسود، يا ريّان أبيض، يا ريّان).

أقول:

من الملاحظ أن كل النداءات تحتوي على كلمة (أسود) كناية عن لون الباذنجان، مما يدلّ على أنه المفضّل على بقية الأنواع، أو لعلها استعارة للونه دونما كناية. والريّان: ضد العطشان، أي شرب الماء بما فيه الكفاية، والهَبْر: الاكتناز والسُمنة، ولحمة هبرة: خالية من العظم.

نزهة الأنام للبدري ١٧٠
دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٥٣
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٩
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٤٥
قاموس عربي سرياني لمراد ٥٣
معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ١٥
الهدية الحميدية في اللغة الكردية لمكري ١٦
أسرار العافية لغازي ١٨٥
قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٣٠
معجم درر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ١٧٣
قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١١٦
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
بعض الأمثال الشامية لشيخاني ٤٤٩
يا مال الشام لترجمان ١١٦
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 293



الباذنجان: نبتة وثمر وزهر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

- حرف التاء -

الترمس

التفّاح

تماري وكعك

التمر

التمر هندي

التوت

التين

التُّرْمُس

Lupine

الترمس جنس نباتات زراعيّة من الفصيلة القرنيّة والقبيلة الفراشيّة، فيه نوع يُزرع لحبّه الأصفر المفرطح المضلّع المحزَّز، وله نقرة في وسطه، وأنواع تُزرع لزهرها.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للترمس حوض البحر الأبيض المتوسط، ودول الخليج العربي، وغرب أمريكا.

خواصه وفوائده:

يحتوي الترمس على كميّات كبيرة من البروتين بنسبة قد تصل إلى ٣٠٪، ومن الزلال بنسبة تتراوح بين ٣٩-٤٢٪ ، وعلى الزيوت بنسبة ١٨-٢١ ٪ وهي نسب تفوق ما يحتويه فول الصويا. وتجري الآن أبحاث حول فعّاليته في معالجة داء السكَّر.

والترمس مُرّ المذاق، يحلّى بغليه بالماء لمدة ٣-٤ ساعات ثم ينقع بالماء مدة لا تقل عن يومين أو ثلاثة، و يؤكل بارداً مع الملح للتفكّه.

وقد يُضاف دقيقه إلى طحين القمح لصنع الخبز دون المساس بالقيمة الغذائية للخبز.

وكان باعته يطوفون في شوارع دمشق ويدخلون مقاهيها بسلال مفروشة بقماش أبيض مملوءة به، ويقدّمونه للمشتري بعد أن يكيلوه حجماً بكأس من المعدن صغير، تماماً مثلما كانوا يبيعون البليلا.

من أسمائه:

أصل التسمية من السومريّة: Tar-Musu .

ومنها انتقلت إلى العربية والآرامية.



الترمس كما وجدته معروضاً للبيع في سوق الجمعة تزيّنه الصحون والورود الدمشقية
(بعدسة المؤلّف ربيع عام ١٩٩٨م)

وبالسريانية: تُورمُوسُو أو تُورمَسًا (ܬܘܪܡܘܣܐ).
وبالكلدانيّة: (تُورمُوسا).
وبالفارسيّة: تَرْمُس، وتَرْمُش لغة فيه.
وباليونانية θέρμος : Thermos بمعنى: السُخْن.
وأطلق اسم «الترمس» في دمشق أيضاً على الوعاء الحافظ للحرارة.
وبالاسپانية من العربية Altramus.
وبالإنكليزية: Lupine.
وبالفرنسية Lupin.
وبالألمانية: Lupine.

وكان نداء بائعه في دمشق:

١- (تُرْمُس، تُرْمُس، تُرْمُس).

أقول:

نداء نظيف من الحشو اللغوي، اعتمد بائعه على الحكمة القائلة: «خير الكلام ما قلّ ودلّ».

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٣٠
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٢٩٧
معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ٣٥
اللآلىء السريانية لأسمر ٢٠٥
غرائب اللغة العربية لنخلة ١٤٦
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٦٥
قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٤٣
موسوعة Encarta
يا مال الشام لترجمان ١١٩
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 305



تفصيل لحبوب الترمس التي تجري عليها الأبحاث لمعرفة خصائصها في مكافحة دار السكرّ
(بعدسة المؤلف ربيع عام ١٩٩٨م)

التفّـاح

Apple

التفّاح فاكهة لجنس شجر من الفصيلة الورديّة فيه ضروب كثيرة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

التفاح من أقدم فاكهة المناطق المعتدلة.

ويعتقد البعض أن موطنه الأصلي «تريبيزوندة» ثم انتقل إلى مصر فزرعه رمسيس الثاني في حدائقه، ومنها انتقل إلى اليونان فأوروبا وحوض البحر الأبيض المتوسط.

ويزرع اليوم في معظم أنحاء العالم تقريباً.

وعرفت أصنافه في أوروبا منذ ما يقارب ٢٠٠٠ سنة.

ويعتبر الثاني من حيث الأهمية بعد العنب.

وله ضروب كثيرة تزيد عن ٧٥٠٠.

وأكثر ما يزرع اليوم في الولايات المتّحدة الأمريكية وألمانيا وإيطاليا وفرنسا. تليها تركيا وإيران واليابان والأرجنتين.

وكذلك في بعض مناطق سورية.

ويزرع أيضاً في المناطق الحارة كالمكسيك والعراق.

خواصّه وفوائده:

يحتوي على بعض الأحماض المنبّهة للشهيّة وللعصارات الهاضمة، ويفيد في إزالة بقايا الهضم المتكاسل في الأشخاص قليلي الحركة، وهو ذو فائدة عظيمة للكبار وللمتقدّمين في السِنّ الذين لا يمارسون الرياضة. إضافة إلى كونه سهل الهضم، مريح للجسم من الحموضة، منقّي للدم، مزيل للشعور بالتعب، يغسل الكلى.

ويحتوي أيضاً على سكّر العنب وسكّر الفواكه، ونسبة عالية من الڤيتامين C و B.

ويستعمل التفّاح لعصيره أو لأكله طازجاً، وتصنع منه شطائر التفّاح Apple Pies وتشتهر في أوروبا وأمريكا، وزبدة التفّاح Apple Butter وهلام التفّاح Apple Jelly وخلّ التفّاح Apple Vinegar أو قد يخمّر. وكذلك يحضّر منه معقود التفّاح و(الخشاف)، ويضاف إلى التارت والكاتو، أو يغلّف بطبقة من السكّر الأحمر ويعرف بـ «دبُّوسَك يا ولد» أنظر الاسم.

وهناك مثل إنكليزي يقول: An Apple a day Keeps the Doctor Away وترجمته: أكل تفّاحة في اليوم تبقي الطبيب بعيداً.

وفي دمشق منه ضروب:

- الكُولْدن Golden أي: الذهبي وهو التفّاح الأصفر.
- والستَاركِن Starken أي: النَجْمِي وهو الأحمر.
- وهناك التفّاح السكّري الحلو، والسكّارجي وطعمه ضارب للحموضة قليلاً، وتفّاح بلودان والزبداني والساحل وغير ذلك.

من أسمائه:

التفّاح: من العربية، وبلغة الفرس القديمة: تُوپَا.

بالسريانية: حَابُوْشِي(ܚܒܘܫܐ).

وباليونانية: Milo : μηλο .

وبالإنكليزية: Apple .

وبالفرنسية: Pommes .

وبالألمانية: Apfel .

من أساطير التفّاح وما قيل فيه:

كان التفّاح مبعث طرد آدم وحوّاء من الجنّة، وكانت حوّاء هي المسؤولة، فهل من الإنصاف أن يدفع الرجل ثمن خطيئتها ؟

وعند اليونان أنّه سبّب الخلاف بين الآلهة.

وتُشبّه وجنات العذارى الحُمْر بالتفّاح الأحمر.

وعالج أطباء العرب مرضاهم بعفن التفّاح قبل اكتشاف مضادّات الحيوية.

وتفّاحة آدم هي الغُضروف الدرقي في مقدّمة الرقبة عند الإنسان.

ويُعدّد البدري من علماء القرن التاسع الهجري بعض أصناف التفّاح بدمشق في فيقول: (ومن محاسن الشام التفّاح. وهو بدمشق أصناف كثيرة فلنذكر بعضها: سكّري، مسكي، فتحي، صيني، شتوي، بلدي، صيفي، قاسمي، فاطمي، قحّابي، فضي، حديثي، جناني، حرستاني، لبناني، حلواني، دهشاوي، اخلاطي، بربري، نبطي، ماوردي، بطيخي، مجهول).

وفيه يقول ابن عمّار:

وزهر تفّاح أضحى الغصن منتظماً كأنه لؤلؤ يبدو وياقوتُ

وللرياض على أرجائها أرج كأن فيه ذكي المسك مفتوتُ

ويذكر العلاّف في مطلع القرن العشرين أن التفّاح بدمشق كانت ضروبه: (البلدي، الدرشاوي [لعله من قرية دروشة]، السكّري، السكارجي، الحامض، الملاطي، الشتوي. وأنواع التفّاح تزيد على العشرين نوعاً).

ونداء باعته في دمشق:

١- (نيربّاني يا جناني).

ونداء بائع التفّاح الأحمر:

٢- (يا مال إزمير هالتفّاح).

٣- (مال إزمير فتح باب البحر علينا، يا رايِء كول وانعيش قلبك من هالتفّاح).

٤- (مدري كُولْدِن، مدري ستَاركِن هالتفّاح).

ونداء بائع التفّاح السكَارْجِي:

٥- (زبداني هالتفّاح).

ونداء بائع التفّاح السكّري:

٦- (سكّري هالتفّاح، شغل الزبداني هالتفّاح).

أقول :

النداء الأول : نيرباني أي نتاج النَيْرَب ، وهو موضع بدمشق على سفوح جبل قاسيون الغربية اشتهر ببساتينه وفاكهته . أما يا جناني فلعلها من الجنائن وحرّفها المنادي لضبط الإيقاع الموسيقي في النداء ، أو أنه مبالغة وتورية للتأكيد على طعمه اللذيذ الذي يُذهِب العقل وبالعاميّة (طعمه بجنّن أو بياخد العقل) . .

النداء الثاني : بمعنى أن التفّاح وارد من منطقة إزمير في تركيا . ولا شكّ أنه نداء عائد للعهد العثماني ، لأن التفّاح أصبح يُنتج محلياً ولا يستورد .

النداء الثالث : وارد إزمير جعل باب الاستيراد عن طريق البحر مفتوحاً ، يا رايِء (رايق) بمعنى : أيها الحاذق تناوله وانعش قلبك به .

النداء الرابع : مدري : بمعنى يُحْتَمَل ، يُمْكِن ، ممكن أن يكون أو لعلّه . وگولدن : هو التفّاح الأصفر أو الذهبي كترجمة حرفية ، وستاركن : التفّاح الأحمر . ويتغابى المنادي هنا بقصد الممالحة للفت النظر إلى نوعي التفّاح الذي يعرض .

النداء الخامس : وارد من الزبداني .

النداء السادس : سكّري : حلو الطعم ، وشغل الزبداني : كناية عامية للوارد من الزبداني .

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٢٠

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٦١

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي٣٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٣٥١

معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ٣٦

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٧٠

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٤٣

موسوعة Encarta

يا مال الشام لترجمان ١١٣

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 312



التفاح : شجر وثمر وزهر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc



التفاح بنوعيه الأحمر (السْتَارْكِنِ Starken) والأصفر (الكُولْدنِ Golden)
(بعدسة المؤلف في سوق الشعلان عام ١٩٩٨م)

تَمَارِي وكَعْك

« Tamari Wa Kaak »

التماري والكعك، وتُعرف أيضاً باسم (الكعك بالدبس) أكلة شعبية لذيذة الطعم يفضّل الناس تناولها في الصباح على وجه الخصوص، والتمريّة عبارة عن رقاقة رقيقة جداً من العجين المقلي بالزيت وذات للون أبيض الضارب للصفرة، يُرَشّ فوقها السكّر الناعم، وتطبّق فوق الكعكة وهي قطعة من العجين المُقَمَّر المطلي بالدبس، وقطر القطعة الواحدة أصغر من رغيف الخبز السياحي الحالي بقليل، وتطوى هاتان القطعتان على بعضهما وتُقدّمان للشاري بعد أن يُغلّف نصفهما السفلي بورقة بيضاء.

وخطورة التماري والكعك تكمن في الأعداد الهائلة من الجراثيم الممرضة التي تعتاش على سكّريات الدبس، خصوصاً تلك التي تُباع بغير غطاء يقيها الغبار والتلوّث.

وباعتها اليوم في دمشق قِلّة، وواحدهم إما ثابت المكان في دكّان، أو جوّال بين الأزقة والحارات، يجرّ (عرباية) فوقها صندوق من الزجاج يعرف (باللِجَام) يحفظها من التلوّث، ويكدّس داخل طرف منه قطع الكعك المطليّة بالدبس فوق بعضها البعض، وفي طرف آخر رُقاقات التماري بنفس الترتيب، بينما يحفظ السكّر الناعم في وعاء غطاؤه مثقّب يرشّ منه لحظة البيع.

والبارحة اشتريت من باب السريجة تمريتين، بهدف تصويرهما لا أكلهما مخافة ما ذكرت، وقام البائع برشّهما بالسمسم وحبّة البركة، وأضاف إليهما الطحينة زيادة في التوجيب.

وبعد انتهائي من عملية التصوير التي استغرقت زمناً طويلاً في محاولات إقناع البائع بأنّني باحث في التراث لا موظّف تموين أو بلدية، قام صديقي المؤرّخ أحمد الإيبش بالتهامهما في منزلي بتمتع وتلذذ رغم تحذيري، وصَحّتين، ولكن كما يقول المثل: (زنْبُه على جنْبُه).

ونداء بائع التماري والكعك في دمشق:

١- (تَمَارِي وكَعْك).

٢- (يا مْهَوّن يا كريم، تَمْرِية وكَعْك).

أقول :

النداء الأول : واضح المعنى ، وليس أكثر من تكرار لاسم ما يبيع .

النداء الثاني : يا مْهوَِّن يا كريم : تيمنّاً بذكر اسم من أسماء اللّه الحسنى ليسهّل بيع بضاعته فهو مُهوِّن الأمور كريم العطاء .

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣

يا شام لكيّال ٣١٩

معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٩

يا مال الشام لترجمان ١١٩

ذاكرة المؤلّف



التمرية والكعك كما التقطتها عدسة المؤلف ربيع عام ١٩٩٨م



بائع التماري والكعك بعربيّته في سوق باب السريجة وقد سمح لي بتصويره بعد أن تأكّد من أنني لست من أهل التموين أو البلدية (بعدسة المؤلف ربيع عام ١٩٩٨م)

التَّمْر

Date

التَّمْر ، ويُعرف أيضاً بالرُطَب، ثمر أشجار النخيل المتوفّرة في مصر والعراق وشبه الجزيرة العربية، وفي المناطق المدارية.

وهو من النباتات المعمّرة طويلاً إذ تتراوح حياة الشجرة نحواً من مئة وخمسين سنة يتضاءل عطاؤها خلال ذلك بالتدريج.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للتمر شمال إفريقية وجنوب أوروبا، وجنوب غرب آسيا، وباكستان والهند، وبقية المناطق الحارّة الجافّة في العالم.

وهو مصدر حياة البدو وثروتهم الرئيسية في الصحراء والفيافي منذ فجر التاريخ.

ووجدت مستحاثّاته في مصر منذ سنة (٤٥٠٠) ق. م.

وكذلك في مدينة «أور» البائدة بسورية.

ودخل الصين من إيران منذ حوالي ١٧٠٠ سنة.

وتُعتبر العراق خصوصاً منطقة البصرة أعظم منتج للتمر في العالم.

وحمل المبشّرون الإسپان زراعة النخيل المثمر إلى العالم الجديد (أمريكا) والمكسيك أواخر القرن الثامن عشر ومطلع التاسع عشر.

خواصّه وفوائده:

يؤلف التمر راتباً غذائياً قوامه ٥٠٪ أو أكثر من السكّريات (ماءات الفحم)، وحوالي ٢٪ من المواد البروتينية والدهنية والمعدنية.

وكذلك الفوسفور.

وهومن أغنى المصادر النباتية بالڤيتامين A يليه الڤيتامين B1 و B2 و PP.

ويؤكل التمر كثمر، ويصنع منه النشاء، وكذلك بعض المشروبات. وقد يُحمّص ويُطحن فيصبح بديلاً عن القهوة.

وتُصنع منه «العجوة» وهي التمر المكبوس Compressed Dates وتؤكل طازجة أو مقلية بالسمن. وأفضل أنواعها ما جاء من الحجاز أو شمال إفريقية.

من أسمائه:

التمر: من العربية، وورد ذكره في القرآن الكريم ﴿سورة مريم﴾.

وبالسريانية: تَمْرِي (ܬܡܪܐ).

ومثلها بالكلدانية.

ونقش الفراعنة صورة التمر على جدران معابدهم.

وبالإنكليزية: Date.

وبالفرنسية: Dattes.

وبالألمانية: Dattel ; Getrocknete Datteln.

من النداءات القديمة النادرة التي لم نعد نسمعها في دمشق:

١- (بيداريا يا تمر مال بغداد).

٢- (مال المدينة العجوة يا تمر).

أقول:

النداء الأول: لم أتوصّل إلى معرفة المقصود بكلمة «بيداريّا»، فهل الهدف منها قرية داريّا وأن التمر يباع فيها؟ أما مال بغداد فمعناه: وارد من بغداد.

النداء الثاني: واضح المعنى، ومال المدينة: وارد من المدينة المنوّرة.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٥٥، ١٩٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٤٠٦

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ١٢٣٤
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٩٦
موسوعة Grolier
يا مال الشام لترجمان ١١٦
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 299



التمر المعروض في سوق الجمعة بعدسة المؤلف مع بدايات صيف ١٩٩٨م

التَّمْر هِنْدِي

Tamarind

من الشرابات المرطِّبة المرغوبة في دمشق خلال فصل الصيف، لكنه أقلّ شيوعاً وانتشاراً من شراب العرقسوس. والتمر هندي شجر استوائي مثمر دائم الخُضْرة من الفصيلة القرنيّة، ثماره غذائيّة يصنع منها شراب وحلوى، ويُستفاد من خشبه القاسي في أعمال النجارة. وتظهر هذه الثمار في شهري نيسان وأيّار لتنضج في فصلي الخريف والشتاء

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يُعتقد بأن موطنه الأصلي جنوب آسيا وإفريقية الاستوائية الشرقية.

ومنها انتقل إلى الهند خلال العصور الوسطى.

ونقله التجّار العرب منذ تلك العصور إلى أوروبا.

وشرابه شائع في أمريكا اللاتينية.

وينبت التمر هندي في ولاية فلوريدا الأمريكية.

ويُصدرّ اليوم من أندونيسيا وجزر الهند الغربية إلى أنحاء العالم.

خواصّه وفوائده:

شراب ملطِّف للحرارة، مليّن للباطنة غير عنيف، لذلك يضاف إلى كثير من الأدوية التي تعطى للأطفال، ويشرب ساخناً كما يشرب بارداً، كما أنه يفيد في حالات ارتفاع الضغط الشرياني على عكس شراب العرقسوس الرافع للضغط. ويفيد أيضاً في حالات القيء والغثيان والصداع.

وهو غنيّ بالڤيتامين C لذلك يستعمله البحّارة بشكل واسع إلى اليوم، للوقاية من داء الحَفَرْ المعروف بالإسقربوط، وهو داء نقص الڤيتامين المذكور.

وهو في الأسواق على شكل قوالب مستطيلة عجينية القوام، ومنها يحضّر الشراب بنقعها في الماء الساخن لعدّة ساعات ثم يعصر ويصفّى بمصفاة ناعمة أو بشاشية قماش.

ويستعمل لتحميض بعض الأطعمة كالبامية والكوسا محشي بدلاً عن الدبس رمّان. أو يحلّى بالسكّر فيصبح شراباً مرطّباً لذيذاً.

من أسمائه:

سمّاه العرب: الحُمَر والحَوْمر.

وفي عُمان: الحومر، وفيها يكثر شجره.

وبالسريانية: تْمَر هِنْدُو (ܬܡܪ ܗܢܕܘ)، أو: تَمْر هِنْدِيُوتو (ܬܡܪܐ ܗܢܕܝܘܬܐ)، أو: تَمْرُو هِندُويتُو (ܬܡܪܐ ܗܢܕܘܝܬܐ).

وبالتركية: تمر هندي، والتسمية مأخوذة عن السريانية.

وباليونانية الحديثة (بالحرف اللاتيني): Tamarindhos.

وبالمجرية (بالحرف اللاتيني): Tamarin.

وبالإنكليزية من العربية: Tamarind.

وبالفرنسية: Tamarin.

وبالألمانية: Tamarind.

وبالروسية (بحروف لاتينية): Tamarindoveuy Plod.

ما قيل فيه:

ذكره العالم النباتي ابن البيطار.

وفي مصر مثل شعبي يقول: اشرب هندي تصبح چندي (كناية عن تقويته للجسم).

ويذكر العلاّف في مطلع القرن العشرين نداءً غريباً كان يدوّي في أزقّة دمشق فقول: (ثم تسمع من ينادي: ألله يبارِكْلَك يا سيّد محمّد اليوم، يباركلك، يباركلك. فتعلم أنه يبيع إحدى الشرابات بالليمون أو البردقان أو التمر هندي.

وحول التمر هندي يقول المرحوم الأستاذ نجاة قصّاب حسن في حديثه الدمشقي: (ويستخدمون أيضاً منقوع التمر الهندي المصفّى مع السكّر، وفي صغرنا كان هناك بائع تمر هندي ينادي عليه باسم غريب فيقول: «كوجارات»، وأنا أعرف أن هناك شاياً اسمه الكوجارت. أو قد

ينادي : تمر هندي سلطان الشراب. . . الخ).

أقول:

أذكر نداءاً كان يطلقه أحد الباعة في دمشق فيقول: «إشْرَب شراب».

وكلمة «شراب» العربية انتقلت إلى الفرنسية Sirop وتدلّ على ماء كثير السكّر يحتوي على مادّة دوائية أو نباتية عطرة. وهي بالإنكليزية: Syrup ، وبالروسية (بالحرف اللاتيني): Siropp، وباليونانية (بالحرف اللاتيني): Siropi ، وبالأرمنية (بالحرف اللاتيني): Charab ، وبالهنغارية (بالحرف اللاتيني): Sîroup ، وبالقُرواطية: Cherbé وهو شراب الماء والعسل.

ولا نداء لبائع التمر هندي اليوم في شوارع دمشق سوى قرع الطاسات المعدنية.

ولا يختلف أسلوب بيعه عن أسلوب بيع العرقسوس، فكلاهما يُطوَّف به بدبيَّة مبرَّدة بالثلج يحملها البائع فوق ظهره، وحول خصره حزام من المعدن فيه فتحات ترتاح فيها كاسات الشراب، وبيده اليمنى طاستان يعزف بقرعهما رنيناً موزوناً لجلب الانتباه يذكّرني بأوركسترا النحاسيات، وباليسرى إبريق ماء لغسل الكاسة قبل تقديمها للزبون. أمّا عن انتقال الجراثيم من فم إلى فم عند هذه الشريحة من الباعة فالاتكال على الله وحدة وهو المسلّم.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاف ١٧٦

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٢٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٤٠٧

قاموس عربي سرياني لمراد ١٥٤

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٠ ، ١٣٤ ، ١٣٦ ، ١٥٦

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٩٧

أسرار العافية لغازي ٢٩٢

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٤٤

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٢

ذاكرة المؤلف



بائع التمر هندي (أو العرقسوس لا فرق) في سوق الحميدية
خلال الربع الأول من القرن العشرين

التُّوْت والتُّوْت الشَامي

Mulberry - Black Mulberry

التّوت شجر من الفصيلة القرّاصية والقبيلة التوتيّة يُزرع لثمره الأسود أو الأرجواني الداكن أو الأبيض، يأكله الإنسان ويتّخذ منه شراباً، ولورقه لإطعام دود القزّ (دود الحرير).

وقد يجفّفونه في حلب فيغدو كالزبيب.

ويُجنى التوت العادي بهزّ أغصانه، أو بضرب الغصن بعصا فيتساقط فوق ملاءة كبيرة من القماش ويُجمع. لذلك يقال له في دمشق: التوت الهَزّاز.

أمّا التوت الشامي فيتمّ قطفه حبّة حبّة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للتوت عامّة المناطق المعتدلة، والدافئة من آسيا كالهند والصين.

وينتشر في المناطق الاستوائية.

كذلك في أمريكا الشمالية، ومنه نوع يتركّز في ولاية تكساس، والولايات الجنوبية الغربية، وشمالي المكسيك.

أمّا التّوت الأبيض فموطنه الصين، وينمو في الولايات المتّحدة الشرقية والجنوبية.

ضروبه في بلاد الشام:

الأبيض أو الضارب للحمرة (بلون الزهر): ويُعرف بالحلبي.

الأسود: المعروف بالمصري.

التوت الشامي: ولونه أسود ضارب للبنفسجي.

ويذكر العلاّف في مطلع القرن العشرين أن التوت بدمشق كانت له أنواع منها: (التوت الحلبي الأبيض، التوت الفضّي، الدّغمشي، العجمي، المصري، وغيره).

أمّا التوت الشامي فلا يكاد يخلو منه بستان في أراضي الصالحية الشرقية.

خواصّه وفوائده:

جميع ضـروب التوت، وخصوصاً التوت الشـامي، غنية بالپروتيـن، والمواد الدهنية والسـكّرية، والكبريت والفوسـفور والكلـور والكلس والحديـد والنحـاس.

وتحتوي على الڤيتامين C و B1 والكاروتين وهو طليعة الڤيتامين A .

ويوصف التوت في حالات فقـر الدم والسـعال والجدري والحصبـة وفقـد الشـهيّة والعطش.

ووتعـوّد الدمشـقيـون أن يتّخـذوا من التـوت الشـامي شـراباً ملطّفاً ومليّناً للأمعـاء أثناء الصيف.

كما ينفع غرغرة في شفاء أمراض الحلق والحنجرة بعد تمديده بالماء، كذلك يخفّف من آلام الإصابة بالقلاع الفموي بطلي القروح القلاعية بمزيجه مع ثاني كربونات الصوديوم.

ويفيد شرب مغلي أوراقه في داء السكّري.

ويصنع من التوت الشامي: شراب التوت ويُخزّن للاستعمال في مختلف الأوقات.

كما تحضّر منه «التوتيّة» وهي شراب التوت مع السكّر والنشاء، يُغلى ويُسكب في زبادي صغيرة ويُبرّد، ويُرشّ فوقه بزر المشمش الحلو أو اللوز المقشّرين.

وعلى ورقة التوت تتغذّى دودة القزّ (دودة الحرير).

محاذيره:

غالباً من تكون ثمار التوت الهزّاز ملوّثة بالجراثيم بسبب طرق جنْيها، إضافة إلى أنها لا تتحمّل أساليب الغسل المعروفة، لذلك يفضّل عدم تناولها، ودرهم وقاية خير من قنطار علاج.

والتوت الشامي أقلّ تعرّضاً للتجرثم لأنه يُقطف باليد حبّة حبّة كما تقدم، ألهمّ إذا كانت أيدي القاطفين أو الأوعية نظيفة.

غيـر أن تحضيـر شـراب التـوت لتـخزينه يتطلّب غليـه أولاً، الأمـر الذي يخـفّض نسـبة الجراثيم فيه إلى حدّ كبير.

والإكـثار من تناول التـوت قـد يضـرّ بالأعـصـاب والصـدر، ويصـيب الجـهـاز الهـضـمي بالإمساك الشديد.

من أسمائه:

التّوْت: معرّبة من الآرامية.

و الفِرصاد: من العربيّة.

والتوت الهزّاز: تسمية دمشقية شرحت سببها في بداية البحث.

وبالسريانية: تُوتو (ܬܘܬܐ) أو تُوتِ (ܬܘܬܐ).

وبالكلدانية: تُوتَا.

ويسمّونه في حوض الفرات: حب التوب.

واسم التوت العادي الهزّاز:

بالإنكليزية: Mulberry.

وبالفرنسية: Mûres.

وبالألمانية: Maulbeere.

والتوت الشامي الأسود:

بالإنكليزية: Black Mulberry.

وبالفرنسية: Mûres Noires.

وبالألمانية: Schwarze Maulbeere.

من أساطيره وما قيل فيه:

ورد ذكر التوت في الآثار الفرعونية.

وفي الأساطير أن حوّاء كانت تستر عورتها بورقة التوت بعد خروجها من الجنّة.

ويقال إن فلانة ترتدي الملابس القصيرة، ولم يبق عليها سوى ورقة توت.

ومن كلام الأمّ لطفلها عندما تنتهي من رواية القصّة له: (توتِه توتِه، خلصت الحتّوتِه).

ويُمدح فلان فيقال: (ما شاء اللّه مثل التوتة، كلما كبر بطِيب وبيحلَى).

ويُمدح أيضاً: (فلان بيقلع توته). كناية عن قوّة جسمه وعضلاته.

ومن أمثال التوت: (لمّا بيجي التوت بِؤُول للخس موت). أي: عندما يأتي موسم التوت يقول للخس انتهى دورك. يقصدون: ينتهي موسم الخس عندما يبدأ موسم التوت.

ومن أهازيج الأطفال في الأعياد عندما يركبون المرجوحة ينشدون للذي يدفعها: (هزّ التوتة يا توّات، تُوتَك حَامِي يا توّات، أويها منْجَدّ). وتوّات هنا تعني: الرجل القوي، وأويّها منجدّد: أي إدفع المرجوحة بشكل أقوى فنجدّد ركوبنا فيها.

ونداءات باعة في دمشق:

١ - (بارد وعالنّدي يا توت، بِئلاوةَ يا توت).

٢- (روّء دمَّك يا شامي).

٣- (حبِر الأناني ياشامي، على الله الشفا يا شامي، بِيرَوِّء الدّم يا شامي).

٤- (أكلو شفا هالشامي).

ويذكر العلاّف نداءاً كان يصدح في أزقة دمشق في مطلع القرن العشرين وفيه:

٥- (أطيب من الرُّطَب يا ابن الحطَب).

أقول:

النداء الأول: يُفضّل قطف التّوت في الصباح الباكر عندما يكون الجو بارداً حيث تتراكم قطرات الندى، لأنه يتلف بسرعة إذا قُطف والجو مرتفع الحرارة. أمّا بئلاوة فعاميّة فصيحها البقلاوة، وهي من الحلوى، يكنّى بها طعم التوت بأنه حلو المذاق.

النداء الثاني: يُختص بالتّوت الشامي، وروّء دمَّك: كناية عاميّة شائعة يقصد بها: إنعش دمك ونقّه [من الشوائب]. ويا شامي صفة للتّوت الشامي.

النداء الثالث: تشبيه للون التّوت الشامي وعصيره بلون حبر الكتابة الداكن وأنه غير مغشوش بالماء، والأناني: عاميّة صحيحها القناني (الزجاجات) التي يُحفظ فيها الحبر. ثم الشفاء على الله، بِيرَوِّء الدّم: ينُقّي الدم. أنظر النداء الثاني.

النداء الرابع: يؤكّد المنادي بأن تناول هذا التوت فيه شفاء للعَليل.

النداء الخامس: نداء مُسجّع يعني: أطيب من الرُّطَب أي أطيب أو أكثر حلاوة من التّمْر، أما ابن الحطَب فقد كانت أشجار التوت اليابسة يُتّخذ منها حطب لتدفئة في (صوبات الحطب) قبل ظهور مدافىء المازوت.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٦ ، ٣٦٢
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٧٦
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٤٣٩
اللّباب(قاموس سرياني عربي) للقرداحي ١٢٢٠
قاموس كلداني عربي لمنّا ٨٣٤
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٦٨
أسرار العافية لغازي ٢٧٨
قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٤٤
الحكم والأمثال الشعبيةلمبيِّض ٣٦٣
موسوعة Encarta
موسوعة Grolier
يا شام لكيّال ٣١٦
يا مال الشام لترجمان ١١٥
دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٥
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 306



التوت : شجر وثمر وورق

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

التِّيْن

Fig

التين ثمر شجر مثمر من فصيلة التوتيّات، حُبيبي البزور، سكّري المذاق.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للتين الأصقاع الممتدّة من تركيا الآسيوية إلى الأجزاء الشمالية من شبه القارّة الهندية، وكذلك بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط، وجنوب غرب وجنوب شرق آسيا، وينمو في المناطق الاستوائية، وفي أمريكا، خصوصاً في ولايتي كاليفورنيا وتكساس.

خواصّه وفوائده:

التين من الفاكهة الغنيّة بالكالسيوم والفوسفور والمواد السكّرية والڤيتامين B، والمجفّف منه غني بالحديد، ومن مزاياه أنه مليّن للأمعاء، ويفيد الإمساك المزمن إذا تمّ تناوله في الصباح قبل الإفطار، وهو يقلّل من الحوامض في الجسم، ويؤكل طازجاً أو مجففاً أو معقوداً بالسكّر و قد يُعلّب.

محاذيره:

إذا قُطف التين غير الناضج خرج منه سائل كثيف أبيض اللون يؤذي العيون ويصيبها بالرَمَد ويعرف بحليب التين. كما لا يُنصح بالنوم تحت أشجار التين لنفس السبب وفيه يُقال: هواء التين مؤذ للعيون، وهو قول صحيح يعرفه المزارعون..

كذلك لا يُنصح بتناوله في جائحات الكوليرا لاحتمال تلوثّه بعصيّاتها.

ضروبه في بلاد الشام:

البياضي: ولون لبّه أبيض.

العُسَيْلي : ولون لبّه كلون العسل ، ومنه جاءت تسميته .
البَقْرِيطي أو كَعْب الغَزَال : ولبّه بلون أحمر ، أو أسود
السوادي : ولبّه ضارب للسواد .

من أسمائه :

ورد ذكره في القرآن الكريم : ﴿والتين والزيتون . . .﴾ من سورة التين .
وكذلك في الكتب المقدّسة .
وفي ملحمات أوغاريت : تين . وفي كتابتها المسمارية : تين ماري (نسبة لمدينة ماري) ، وتين سوبارتو ، وتين عيلام ، وتين داماسكو .
وفي البابلية : تنّو وتينو .
وفي السريانية : تِيْن (ܬܐܢܬܐ) .
وفي الكلدانية : تِنُوتُو أو تِنُوتَا .
وهو في لهجات مالطة : تين .
وباليونانية : συκα : Sika .
وبالإنكليزية : Fig .
وبالفرنسية : Figues .
وبالألمانية : Feige .

من طقوسه :

عرفه الإنسان منذ أقدم العصور .
ويقال بأن الإغريق جلبوه من «كاريا» ؟ ومنها اسمه العلمي Ficus Carica ، وعنُوا بزراعته ووضعوا قوانين خاصّة لتنظيم تصديره إلى الشرق خاصّة .
واستخدمه الرومان في مهرجاناتهم الدينية .
ولعب دوراً بارزاً في أساطيرهم وأساطير الإغريق .
وورد ذكره في الآثار الفرعونية .

مما قيل فيه :

وفي التين الأسود أو السوادي يقول ابن خفَاجَة :

وسود الوجوه كلون الصدود تبَسّمن تحت عبُوس الغَبَش
إذا ما تجلّى بياضُ الضُحى تطلّعن في وجهـه كالنمش
كأني أقطف منها ضُحـى ثَدْيَ صِغـار بناتِ الحَبَش

ومن تشابيه ابن المعتز قوله :

أهـلاً بتيـنٍ جـاءنــا مبتسمـاً عـلى طـبـق
يحكي الصباح بعضه وبعضه يحكي الشفق
كســفـرة مضمومـة قـد جُمعت بلا حلق

وللبدري في التين شعر جاء فيه :

نوافج المسك حكى تيناً تـراه في الغلس
أو فم ظبي سال منه الـريـق لـمّـا أن نـعس

ومن الأمثال التي قيلت في التين :

- (إذا صـارت ورقـة التين أدْرِجْل البَطّة ، نام ولا تتـغطّى) : أي عندمـا تكبـر ورقـة التـين وتصبح بحجم قدم البطّة يمكنك النوم بلا غطاء . كناية عن حلول الدفء أوائل فصل الصيف .

- (بين التب والتين أربعين) : ويلخّص المثل القاعدة الزراعية القائلة : بين تلقيح التين ونضجه أربعون يوماً .

- (إذا بِلّك مَرْتَك تْلِيْن ، جبلا حَطَب التين) : بمعنى أنه إذا أردت أن تخضعَ لك زوجتك فـاجلب لهـا حطباً من شجر التين ، ومن المعـروف أن هذا الحطب رطب صـعب الاشتعـال كـثير الدخّان .

- (عديم ووقع بسلّة تين) . يُضـرب للشره الجشع الذي هبط عليه الرزق فجأة فتـهافت وتكالب .

- (يلّي ما شبع من العنب والتين بيشبع من مَيّة تشارين). يكنّون به عن برودة الماء في شهري تشرين بعد فتوره في أشهر الصيف.

وإليه يُنسب اسم «عصفور التين» بلبنان، وهو عصفور مُدْهِن لذيذ الطعم مشوياً أو مقلياً، كنت أصطاده في طفولتي بالنقّيفة أو البارودة أو الدبِق.

وينادي بائعه في شوارع دمشق:

١- (بَعْل يا تين، عَسَل يا تين).

٢- (مال مضايا ياتين).

٣- (أبيض من بياض الياسمين هالتين).

٤- (أطايف يا تين).

أقول:

النداء الأول: بَعْل أي ينبت دون سقاية، وعَسَل بمعنى أنه بحلاوة العسل.

النداء الثاني: مال مضايا أي من مضايا وهي مصيف قرب دمشق.

النداء الثالث: صفة تطلق على التين الأبيض المعروف بالبيّاضي.

النداء الرابع: تشبيه للتين بحلوى القطايف عصافيري.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٥٧

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٢٥٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٤٥٣

اللّباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ١٢١٢

معجم كلداني عربي لمنّا ٨٢٨

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٨٤

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٤٥

الحكم والأمثال الشعبية لمبيّض ٣٢، ٧٤

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٥

معجم درر الكلام لكيّال ٤٤ ، ١٦٠، ٢٢٢ ، ٢٤٥

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 299



التين : شجر وثمر وورق

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

حرف الثاء

الثوم

الثياب العتيقة : أنظر أواعي عتأ للبيع .

الثُومْ

Garlic

الثُومْ، أو الفُوْم، والأخيرة من أسماء الحنطة أيضاً، وعاميته التُوْم، نبات معمَّر من فصيلة الزنبقيّات، وواحد من أقدم النباتات على وجه الأرض. وهو من التوابل الرئيسيّة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للثوم آسيا، وتحديداً في جمهورية «كازخستان» بين الصين والهند، وقيل بل حوض البحر الأبيض المتوسّط.

وينمو في الولايات المتّحدة الأمريكية، خصوصاً في ولاية كاليفورنيا.

ويباع غالباً في أنحاء كثيرة من العالم على شكل مسحوق مجفّف ومعلّب يُعرف باسم مسحوق الثوم Garlic Powder.

خواصّه وفوائده:

يحتوي الثوم على «الأليوم» وهي مادة مضادة للحيوية، وله خصائص مانعة للتعفّنات المعوية، ويستعمل لإيقاف الزُحار والإسهالات الحادة، رائحته قوية حرّيفة.

وهو يحتوي على الڤيتامينين A و B، ومنشّط للدورة الدموية ومُدرّ للصفراء وخافض للحرارة، يساعد في تخفيف ضغط الدم ويكافح تصلّب الشرايين، كما أنه مطهّر للجهاز التنفسي. ويستعمل مسحوقه علاجاً للتخفيف من آلام لسعات العقارب أو الحشرات. أو يُدلك مكان اللسعة بسطح فصّ الثوم المقسوم.

وجربّته شخصياً بنجاح عندما تعرّضت للسعة دبُّور.

غير أنه كريه الرائحة، ويمكن تخفيف انتشارها بمضغ البقدونس أوبتناول التفّاح أو الفول الأخضر أو الشوندر الأحمر المسلوق أو المشوي.

ويضاف الثوم إلى اللبن الرائب ويتّخذ منه شراب العيّران المرطّب.

طقوسه وما قيل فيه :

كان الفراعنة يقدّمونه قرباناً لآلهتهم .

وقدّسه الإغريق وقدّموه على مذبح الإله «هيكات» .

وعن هيرودوس قوله : إن المصريون يضيفونه إلى أغذيتهم .

وكانت المباريات تُقام في محراب «أبولون» للإتيان بأكبر رأس ثوم .

كان القدامى وأهل القرون الوسطى يتعوّذون به ويتّخذون منه ضروباً من العلاج .

وتذهب الخرافة الشعبية إلى أنه طارد للأرواح الشرّيرة ويقي المرء من الأمراض .

من أسمائه :

الثوم : من الآرامية ، وبالآشورية : شومُو .

ومثلها بالبابليّة .

وفي السريانيّة : تُومو (ܬܘܡܐ) .

وفي الكلدانية : تُومَا .

وقيل أن أصل التسمية من الفرعونية : حَتَوم .

وباليونانية : σκορδο : Skortho .

وبالإنكليزية : Garlic .

وبالفرنسية : Ail .

وبالألمانية : Knoblauch .

وعاميّة فصّ الثوم : سِنّ الثوم .

ونداء باعته في شوارع دمشق :

١ - (عازتُه عازِه هالتوم) .

٢ - (ببلاش الردي يا توم) .

٣ - (يبرودي يا توم ، كسواني يا توم) .

٤ - (ولا عازة الجارة يا توم) .

أقول:

النداء الأول: الحاجة إلى الثوم حاجة ضرورية وماسّة.

النداء الثاني: كناية عن رخص ثمنه، والردي: صيغة مدح بقالب ذمّ تدليعاً للتوم.

النداء الثالث: أي أن هذا الثوم وارد من يبرود ومن الكسوة. وتشتهر البلدتان بانتاجه.

النداء الرابع: بمعنى إشتري الثوم ولا تجعل نفسك تستقرضه أي تستعيره من الجارة.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٢٩٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٤٤٨

اللّباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ١٢١٩

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٥٠

أسرار العافية لغازي ٢٠٠

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٤٧

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣

يا شام لكيّال ٣١٨

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 292



رؤوس الثوم المكدّسة في سوق الجمعة بعدسة المؤلف ربيع عام ١٩٩٨م

حرف ج

الجانرك

الجبنة

الجرادق

الجزر

الجوز

جوز الهند

الجَانرِكْ

Green Plum

ضرب من أصناف الخوخ يُعرف في دمشق بالجانرك. وفي معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي: «الخوخ هو النوع الزراعي المشهور، وله أصناف أي ضروب زراعية كثيرة، منها الصنف المسمى جانرك في الشام».

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

لم تذكر المراجع المطبوعة أية معلومات عن موطنه الأصلي، والاحتمال الكبير أن تكون بلاد الشام وتركيا منبته الرئيسي.

لكنه يزرع بشكل محدود جداً من قبل السوريين المقيمين في ولاية كاليفورنيا الأمريكية، ولقد تذوّقته شخصياً هناك غير أن طعمه لا يصل إلى نكهته اللذيذة في دمشق.

وحبّة الجانرك كروية الشكل، خضراء اللون ثم يضرب لونها للحُمْرة بعد نضوجها، وطعمها يميل للحموضة بعض الشيء، وهناك نوع ذو طعم حلو المذاق، وهي تؤكل خضراء أو حمراء.

ويذكر العلاّف في مطلع القرن اتلعشرين أن الجانرك في دمشق كان على أنواع: (السكّري، التفّاحي، العجمي، الحامض، القيسري، الإجاصي، الأسود، القراصيّة، الحبلاسي وغير ذلك).

ويُشوى الجانرك مع اللحم أو مطبوخاً مع اليبرق أو اللحمة بالصحن. ويحضّر منه خشاف الجانرك.

من أسمائه:

الجانرك، وعاميته الدمشقية: جَارِنْك، تسمية محرّفة عن التركية «جان أريكي» ومعناها:

برقوق الروح، أو روح الخوخ.

وبالإنكليزية: Green Plum .

وبالفرنسية: Mirabelles .

وبالألمانية: Grüne Pflaume .

ونداءات بائعه في شوارع دمشق:

١- (لا تْدَوِّر عليها الحلوة ليكا، مْعَلَّل ومْدَلَّل يا مال الربْوِة).

٢- (شَحْرَر يا مال الوادي).

٣- (يا مال الربْوِة هالجانرك).

٤- (واللّه ولا وحده من الربْوِة يا مال الربْوِة).

أقول:

النداء الأول: أي لا تبحث عن الحلوة فهي هنا (يشبّه المنادي الجانرك بالأنثى الجميلة زيادة في الترغيب)، ومعلَّل أي مسقي بكثرة، وعلَّلَ في الغة: سقاه سقياً بعد سقيٍ. ومدلَّل بمعنى مفرط في الدلال وفي الدلع، وفي المثل الشائع: (فلان مربَّى على الدلال، كل شبر بْنِدرِ). ومال الربوة: مِن الربوة.

النداء الثاني: شحرر قد تعني صار مثل شحارير وادي بردى، والأصحّ أن المقصود به نضج واحمرّ.

النداء الثالث: من الربوة هذا الجانرك.

النداء الرابع: نداء فيه (خلط عبّاس بدبّاس)، فالقَسَم يحمل معنيين، الأول: ممالحة ثقيلة الظلّ متناقضة تعني أن ولا حبّة من هذا الجانرك واردة من الربوة ؟ ثم يا مال الربوة ؟ والثاني: ليس هذا الجانرك وحده وارد من الربوة، فهناك ثمار غيره ؟

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٦٢

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٦٣

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٢٤

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

يا مال الشام لترجمان ١١٦

يا شام لكيّال ٣١٦ ، ٣٢٠

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 306



كوم من الجانرك في سوق باب السريجة بعدسة المؤلف ربيع عام ١٩٩٨م

الجُبْنَة

Cheese

الجُبْن أو الجُبُن أو الجُبُنّ وعاميّتها (الجِبْنِة): من مشتقّات اللّبن (الحليب) المُختثر بالمنفحة، أو ما جمد من الحليب.

ويُعتبر الجُبنين أو الكازين Casein هو البروتينَ الأساسي في الحليب. والجبنين يتخثّر بفعل خميرة الببسين أو الهَضْمين Pepsin أو بفعل حمض اللّبن Lactic Acid الناشىء عن عمل البكتيريا. ومن خُثارة اللبن يُصنع الجبن.

خواصّها وفوائدها:

الجبنة عظيمة القيمة الغذائية وضروبها كثيرة تُعَدّ بالمئات، وهي تحتوي على كميات وافرة من البروتين والدهن والسكر الطبيعي (اللاكتوز)، والفيتامينات B2 و B6 و B12 و PP و E و H. فتكوّن غذاءاً ممتازاً في حالات الضعف العام والإصابة بالسكري والإسهالات وسوء الهضم.

وهي على شكلين:

منزوعة الدسم أو كاملته.

ومصدرها: حليب الغنم أو حليب البقر.

والقاعدة في تناول الجبنة دقيقة للغاية وتحدّد مدى تأثيرها على الهضم:

- فالجبنة تساعد على الهضم إذا تمّ تناولها في آخر الوجبة:
- بينما يبطيء الهضم وتصبح ثقيلة على المعدة إذا أخذت قبل الطعام.

محاذيرها:

لا يجوز تناول الأجبان قبل غليها بالماء، لكي تتخرّب السموم التي قد تنجم عن أواني تحضيرها.

إضافة إلى ضرورة التعقيم لأن صناعة الجبن لا تتطلّب تعقيم الحليب بالغلي .
والجبنة عرضة للغشّ، ويتم ذلك بعدة أساليب منها :
١- فصل المواد الدسمة كالزبدة عنها ، أوإضافة مواد بديلة كالشحوم وما شابه .
٢- وقد يضاف إليها النشاء أو الدقيق أو المواد المعدنية كفحمات الكالسيوم وما شابه .

من أسمائها:

الجُبْن أو الجُبُن أو الجُبُنّ وعاميّتها (الجِبْنِة): تسميات معرّبة عن الآرامية .
و بالسريانية : كِبْنُو (ܓܒܢܐ).
وبالكلدانية : كِبْنَا .
والجبن الأبيض بالإنكليزية : White Cheese .
وبالفرنسية : Fromages Blanc .
وبالألمانية : Käse .

وأنواع الجبنة البيضاء المتوفّرة في أسواق دمشق هي :

- الأفراوية . والتركمانية : وهي من حليب الغنم أو البقر . والبلدية : من حليب الغنم أو البقر . والحموية . والعكّاوية . والشلل أو المضفورة : تُضْفَر على شكل ضفائر الشعر . والحَلُّوم . والمدقوقة : وهي الجبنة الناعمة التي تُغطّى بحبّة البركة والسمسم .

أما أنواعها الصفراء فهي :

- القشقوان : أصبحت تُصنَع محلياً لكنها لم تصل بعد إلى طعم البلغارية أو الرومي .
- الشركسية ، وتوفّرها أقل من غيرها وكانت تشتهر بها منطقة القنيطرة في الجولان . وتُباع إلى اليوم في منطقة الشركسية بدمشق .
- الأجبان الأجنبية المعروفة وأشهرها الهولاندية والسويسرية.والدانماركية والفرنسية والبلغارية والقبرصية ، ومنها جبنة الروكفور ذات العَفَنِ وجبنة الكريما وغيرهما . ويباع بعضها بالوزن، والبعض الآخر مقطّع معلّب .

ما قيل في الجبنة:

يصف القاسمي الجبنة في زمانه ببدايات القرن العشرين فيقول: (الجَبَّان اسم لمن يبيع الجبن في الخان المعروف بخان الجبن، أو في دكّانه، وتجار الجبن يشترون الجبن من الفلاحين الذين يقدمون به من قراهم، ويبيعونه للبقّالة، أي السمّانة. والجبن: ما انعقد من اللبن الحليب، إمّا بالأنفحة، أو غيرها من المجمّدات، وجيّد الجبن ورديئه يتبعان اللبن. ثم الجبن عندنا ينوّع أنواعاً، فمنه:

نوع يقال له: جبنة قَرَمانية: وهي التي تُدقّ وتوضع في الظروف الجلد مع الملح والمحلب وحبّة البركة. [وأعتقد بأنها نفس الجبنة المدقوقة الحالية مع اختلاف الاسم].

ونوع يقال له: المغلية: وهي أن تُغلى بالماء المسخّن، حتى تلين، وتُبسط بالمحلب والحبّة السوداء، أي حبّة البركة، وتوضع بالماء والملح، وتبقى زماناً إلى آخر الشتاء ولا تتغيّر.

ومنها: الزيتية: وهي أن توضع بهيأتها في الزيت الحلو البلدي، فتبقى زماناً.

ومنها: المشروشة: وهي أن توضع بهيأتها في الماء والملح.

وأجودها المغلية). إلى هنا انتهى كلام القاسمي.

أقول:

كان (خان الجبن) في سوق باب السريجة وتقوم في موضعه المؤسّسة الاستهلاكية.

ومما قيل في جبّان:

فديته بائعاً للجبن مقلتُه ... كَسْلى وكم صرعت في الحب من بطل

وكم شجاع غدا في حبه أبداً ... عن السُّلُوّ حليفَ الجُبن والكسل

ودخلت الجبنة عالم الطرب، ففيها يغنّي وديع الصافي:

اللّه يرضى عليك يا إبني ... صار لي عمر والهمّ دوّبني

ليلى يا ابني بنت ضيعتنا ... بتعيش عالزيتون والجبنةِ

ومن المقولات الشائعة في دمشق: (حطّ خبزاتك على جبناتي). يريدون: ضَعْ خبزك

مع جبنتي ودعنا نتّفق ونوحّد أمورنا .

وفيها المثل الشائع : (يلّي بِصحلُّو جبنة الضَرْف بيغرف غَرْف) . يُطلق على من يُفرط في استغلال أي ظرف دون حسيب أو رقيب . والضرف وعاء من جلد الماعز كان الجبن القرماني يخزّن فيه قديماً .

لمحة من تاريخها واستعمالاتها :

الجبنة عريقة في القدم، فقد ورد ذكرها في التوراة، وأُولع اليونان والرومان بتناولها، شأنهم في ذلك شأن شعوب أوروبا الشمالية القديمة .

واتخذ الإغريق الجبنة من حليب الخيل .

والفراعنة من حليب النُوق .

ويحضّر المصريون اليوم : (الچبنة الرومي) من حليب الجاموس ويضيفون إليها الفلفل الأسود والبهار، ولها نفس طعم جبنة القشقوان الأصلية بل ألذّ منها .

كما يصنعون جبنة تعرف باسم «المِشْ» وهي جبنة قَرِيش من حليب البقر المضاف إليها حبّ الفلفل الأحمر والبهارات، وتترك للتعتّق ضمن وعاء فخّاري لمدة سنة كاملة أو أكثر، وكلما تعتّقت أكثر صارت أطيب نكهة وطعماً، وهي تشبه الشنكليش عندنا .

وعندهم أيضاً جبنة تعرف بـ «الجبنة القديمة» وهي بيضاء عادية شديدة الملوحة ومخزّنة لفترة طويلة قبل تناولها .

ويضيف أهل اليونان الجبنة البيضاء إلى السلطة العادية، يقدّمونها في زبديّة واسعة ويعتبرونها وجبة كاملة، واسمها هناك : (هُوْرْيَتِك) . و أذكر أنني عندما كنت في (أثينا) لم استطع التهام كامل الطبق الذي قُدم لي لكبره .

والجبنة البيضاء من الأطعمة المفضّلة عند القوارض من الحيوانات .

وتُضاف الجبنة اليوم إلى كثير من الأطعمة كالپيتزا والمعكرونة گراتان وغيرهما .

ومن الجبنة تُصنع كنافة الجبن، والكنافة النابلسية التي يشتهر بها محل (مجنون ليلى) في اللاذقية . وكنافة البَصْما .

وحلاوة الجبن في مدينة حمص مشهورة . وكذلك بُرَك الجبن أو فطاير الجبنة .

ونداءات باعتها في دمشق :

وتذكر الكاتبة السيّدة سهام الترجمان ندائين لم نعد نسمعهما في أيامنا وهما :

١ - (عكّاوي وأفراوي هالجبن يا عيّار) .

٢- (مال إزمير يا قشقوان مدري بلغارية) .

أقول :

النداء الأول : عكّاوي وأفراوي وصف لنوعية الجبنة ، ويا عيّار : صفة للرجل الشاطر الحاذق الذي يعرف انتقاء ما يشتري .

النداء الثاني : يختصّ بجبن القشقوان : ولا يعرف المنادي هل هذا الجبن وارد من إزمير أم من بلغاريا التي تشتهر به .

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٢٧

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٧٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٣٥

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ١٥٦

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٣٦٥

أسرار العافية لغازي ٦٩

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٨ ، ١١٩

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 301



هكذا يُباع الجبن الأبيض بأنواعه في سوق باب السريجة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

الجَرَادِق (النَاعِم)

Djaradek

الجرادق رقاقات هشّة من عجين محمّص ومقلي بالزيت ووجهها مرشوش بمغلي الدبس، قُطرها يقارب قطر الرغيف التنّوري أو الصاجي. وتباع بدمشق في شهر رمضان ضمن حاويات من القصب، وتختفي بانتهاء ذلك الشهر، ولم أتوصّل إلى سرّ العلاقة بينها وبين هذا الشهر، ولعله تقليد متواتر منذ مطلع هذا القرن ؟

كانت الجرادق تباع قديماً ضمن «فَرْش» واسع مستدير من القشّ يحمله البائع الجوّال فوق رأسه، وفي أيامنا صارت تباع ضمن (سحّارة) من الخشب أو الكرتون تنقل على البسكليت لسهولة الحركة.

وقد تُغطّى هذه السحّارة في أحسن الأحوال بغلالة شفّافة من النايلون وقاية لها من الغبار والتلوّث.

وصارت مؤخّراً تباع ضمن أكياس من النايلون، كل خمسة جرادق أو عشرة في كيس.

محاذيرها:

أعترف بأنني أخاف تناول الجرادق، ويعود السبب في ذلك إلى الدبس المرشوش فوقها والذي يستقطب بمحتواه السكّري مختلف الجراثيم والغبار، خصوصاً ما كان منها مكشوفاً يتنسّم الهواء الطلق.

ويتحدّث القاسمي عن الجرادق فيقول:

(هي ما عُملت من العجين المائع. يضع صانعوها صاجاً من نحاس على نار ليّنة، ويطيّنوه بذلك العجين، حتى إذا جمد العجين على الصاج، يقيمونه وينشرونه أياماً، حتى إذا جفّ يقلونه بالزيت، ويرشّون على وجهه مغلي الدبس، وتُعرف بـ «أطباق الجرادق»، ثم يضعونه في أقفاص كبار من القصب، ويدورون بالأسواق ومجتمعات الناس، ويبيعونها على من يرغب في شرائها. وهي لذيذة، لا بأس بها).

أمّا العلاّف فيقول بدمشق في مطلع القرن العشرين : (خبز رمضان والجرادق أرغفة كبيرة مقليّة، وعليها خطوط من الدبس، وعجينها فطير، حيث تتقزّز عند كسرها ليبوستها، إلا أنها عند وضعها في الفم تذوب حالاً).

ويذكر الباحث الأستاذ منير كيّال : (كان من أوائل من ابتدع الجرادق بدمشق في بدايات القرن العشرين : الحاج محمود الهواري والحاج محيي الدين الحلواني «أبو كاسم» والحاج عبده السيروان «أبوسليم»، وجميعهم من أهالي حيّ الشاغور بدمشق).

من أسمائها :

الجرادق ومفردها جردقة : معربّة عن الفارسية «كرده» ومعناها : الرغيف المدورّ.

الناعِم : سمي بذلك لفرط هشاشته.

كعك رمضان : لأنه لا يُصنع إلا في رمضان.

ولكنني فوجئت به يباع في شارع الروضة بدمشق في شهر صفر/ حزيران من هذا العام ١٩٩٨م وكنت أتوق إلى تصويره ففعلت.

والجرادق بالفرنسية : Galettes : « Djaradek » وهي في الأصل الطُّلْميَّة : كعكة من الدقيق والسكّر والزبدة والبيض على شكل حلقة أو قرص، لكن (ميشيل باربو) أطلقها على الجرادق.

والناعم بالفرنسية : Gimblettes وتُعرف بالحلَقيَّة : وهي في الأصل كعكة بالسكّر على شكل حلقة أو قرص. لكن البروفسور (ميشيل باربو) أطلقها على الناعم.

ونداء بائعها في دمشق :

١ - (يلّي الهَواَ رمَاك يا ناعِم، رمَاك وكَسَّر عضامك يا ناعِم، يا اللّه كل سنة والحبايب سالمة يا ناعِم).

أقول :

الهوا رمَاك : كناية عن رقّة الجردقة وخفّة وزنها فلا تستطيع الصمود بوجه الهواء، ويا

ناعم : صفة للجرادق وتسمية أخرى بديلة وشائعة . وكسِّر عضامك : كناية عن هشاشة الجردقة ، وبالفعل فهي غاية في الهشاشة حتى أنهم يصنعون من هشيم فتاتها المتبقي حلاوة تسمى : «حلاوة الجردقية» .

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٢٢٧

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٧٠

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٢٢

رمضان في الشام أيام زمان لكيّال ١٣٧

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

يا مال الشام لترجمان ١١٩

يا شام لكيّال ٣١٩

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 316



الجرادق كما صوّرتها بعدستي أواخر ربيع عام ١٩٩٨م

الجَزَر

Carrot

بُقلة عُسقولية زراعية من الفصيلة الخيميّة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للجزر القارتان الآسيوية والأوروبية.

وأفغانستان والديار المجاورة لها.

وشمال إفريقية.

وبدأت زراعته في حوض البحر الأبيض المتوسط في العهود التي سبقت ظهور المسيحية.

وبدأت في الصين وفي الجزء الشمالي الغربي من أوروبا في القرن الثالث عشر للميلاد.

ويزرع اليوم على نطاق واسع في مختلف المناطق المعتدلة.

وفي الولايات المتّحدة الأمريكية، خصوصاً في ولايتي كاليفورنيا وتكساس.

خواصّه وفوائده:

عرفت فوائد الجزر منذ العصور القديمة، وكان الطبيب الإفريقي «آرتيه» الذي عاصر السيّد المسيح يصفه لعلاج البرص وداء الفيل، كما يصف بذوره في حالات الهيستريا.

الجزر من أهمّ الخضراوات منفعة لاحتوائه على مادة الپكتين والأملاح المعدنية كأملاح الكالسيوم ومنه مصدرها الهام، وكذلك البوتاسيوم والصوديوم والفوسفور والحديد، والپروتين والدسم والسكّريات، والأهم من ذلك الڤيتامينات A وB1 و C و D .

وكان سكان آسيا الوسطى والشرق الأوسط أول من استعمله كعقار قبل أن يستعملوه كخضار.

وتفاعله قلوي في الجسم، وهو مضاد للحموضة والغازات، وغير المطبوخ منه صديق

للكبد والمعدة والأمعاء، وخصم عنيد للديدان، وذو فائدة كبيرة في معالجة إسهالات الأطفال ونموهم، ومعالجة فقر الدم وتجديده، ويمنع تكوّن الرواسب البولية.

ولاحتوائه على الفوسفور فهو ينفع في الاجهادات الفكرية، ويجعل وجوه آكليه نضرة، وعلى كل حال فمنافعه أكثر من أن تحصى، ويُنصح بتناوله من قبل عصبيي المزاج لأنه يحدّ من نشاط الغدّة الدرقية. وخلاصة القول أنه يشبه «إكسير الحياة» مع قليل من المبالغة.

ويؤخذ الجزر عصيراً أونيئاً أو مطبوخاً، والأخير يفقد ما يحتويه تقريباً من الڤيتامينات نتيجة الحرارة.

وفي عام ١٩٠٨م لاحظ بعض العلماء أن فلاحي الغابة السوداء بألمانيا يعالجون بنجاح إسهالات أطفالهم بشوربة الجزر، وفي سنة ١٩٤٢م تحققّت علمياً فائدته وانتشر استعماله كدواء مضاد لاسهالات الأطفال.

واعتبر الجزر الدواء المعجزة لأنه يعيد التوازن النفسي عند الإنسان بإعادته للتوازن الكيميائي في دمه.

محاذيره:

ويُحظّر على المصابين بداء السكّري تناوله خصوصاً الأحمر منه لاحتوائه على السكّر العضوي.

وهناك رأي معاكس يقول بأن شرب عصير الجزر باستمرار يفيد في حالات السكّري لأنه يؤثّر بشكل إيجابي على إفراز هذه المادّة.

ويتوجّب مضغ النيء منه مضغاً جيداً ليمتزج باللعاب ويصبح هضمه أسهل.

وبجميع الأحوال يفضّل تناوله بشكل عصير منعاً لعسرة هضمه. علماً بأن الجزر النيء أسرع هضماً من الجزر المطبوخ.

ضروبه:

الجزر على أنواع: الأصفر والبرتقالي والبنفسجي أو الأحمر والفاتح، وكلها لها نفس الخصائص والفعالية.

والسكّريات في الجزر الأحمر أكثر منها في الأصفر.

والجزر الأصفر أغنى من الأحمر بمادة «الكاروتين» بنحو ١٠ مرات، وهي المادة التي تتحول في الجسم إلى الڤيتامين A المقوي للبصر والمانع لعمى الألوان.

ولم يلاحظ الجزر ذي اللون البرتقالي إلا في أواسط القرن الثامن عشر للميلاد.

من أسمائه:

الجزَر: كلمة فارسية أصلها «كَزَر» معربّة قديماً.

وبالسريانية: كِزُورُو (ܓܙܪܐ).

وبالكلدانية: كِزُوراً.

وباليونانية: Karota : καροττα.

وبالإنكليزية: Carrot.

وبالفرنسية: Carottes.

وبالألمانية: Karotte.

ما قيل فيه:

يُلقّب الجزر في أوروبا بملك الخضار.

وفيه قال أحد الظرفاء:

ما اللفِتُ عندي والجزَر إلا غـذاء للبقَـر

وفيه قال ابن المعتز:

أنظر إلى الجزر الذي يحكي لنا لهب الحريق

كمدية من سندس وبها نصاب من عقيق

وكلنا يذكر الرسم الكاريكاتوري التقليدي الذي يُصورّ الحمار الحارن عن السير وراكبه يدلي أمامه بجزرة مربوطة إلى قضيب طويل فيسير الحمار على أمل تناولها.

ونداءات بائع الجزر في دمشق:

١- (خيار الآبون يا جزر).

٢- (يا حلاوتو، دبس بألبو، هالجزر).

٣- (خيار الشتي، مال الآبون، يا حلاوتو).

أقول:

النداء الأول: تشبيه للجزر بالخيار المنتج في القابون.

النداء الثاني: دبس بألبو: أي حلاوة قلبه كالدبس.

النداء الثالث: باعتبار أن الجزر من الخضراوات الشتوية، استعار المنادي تشبيهه بالخيار الذي هو من خضراوات الصيف.

نزهة الأنام للبدري ١٧٢

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١١٤

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣/ ٥٨

Syriac-English Dictionary; L. Costaz 46

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٣٠

أسرار العافية لغازي ١٨٩

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٥٠

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٦

يا شام لكيّال ٣١٨

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 295



الجزر الأصفر في سوق المزَّة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

الجَوْز

Walnut

الجَوْز وثمرته الجَوْزة شجر مثمر من جنس الجوز من الفصيلة الجوزية. يُزرع لثمره وخشبه القاسي الشهير، والثمر حلو الطعم زيتي القوام محفوظ ضمن غلاف خشبي صلب تكسوه قشرة خضراء غليظة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

منشأ الجوز بلاد فارس والقوقاز، وزراعته قديمة جداً في الصين.

ويزرع في المناطق الدافئة الخالية من الصقيع.

كما يُزرع في غوطة دمشق واسمه: الجوز المعروف أو الشائع Common Walnut.

وتستورد دمشق الآن الجوز من الصين وغيرها بعد أن أهملت زراعته وقلّ إنتاجه محلياً إلى حدّ ينذر بخطر انقراضه.

وأشهر أنواعه:

- «الجوز الأسود» ويكثر في الأصقاع الشرقية من الولايات المتّحدة الأمريكية ويستعمل خشبه الثمين لصنع المفروشات والأعمال الخشبية الفاخرة أكثر مما يستعمل ثمره.

- «الجوز الإنكليزي» المعروف أيضاً باسم «الجوز الفارسي» ويكثر في إيران، ومنشأه من الأصقاع الممتدة من إيطاليا إلى الصين. لكنه يُزرع اليوم في معظم المناطق المعتدلة، وتُعتبر ولاية كاليفورنيا في أمريكا أهم منطقة لزراعته.

خواصّه وفوائده:

تكمن في قشرة الجوزة مادّة دابغة وزيت طيار مقو للمعدة وطارد للديدان المعوية ويساعد على الهضم، ومنه يُعمل شراب الجوز، ويؤكل لبّ الجوزة الأبيض الطازج بعد نقعه في الماء ويُعدّ من القلوبات.

وتفيد أوراق شجرة الجوز في علاج المعدة وتصلّب الشرايين وتنقية الدم .

وهو غني بالڤيتامينين A و B ، وبالفوسفور والحديد والنحاس والزنك والكالسيوم .

ويُعمل «المربّى» من ثمرة الجوز الخضراء مع غلافها .

ويؤكل لبّ الأخضر منه منقوعاً بالماء ، واليابس منه مع التين والزبيب .

ويدخل لبها المدقوق في أكلات «المحمرّة» وفي «اليلانجي دولمة» .

ويحشى به المعمول والتويتات والشعيبيات وغالب أنواع الحلويات الأخرى ، ويضاف إلى «الكراوية» مع بقيّة القلوبات ، وفي مدينة حلب نوع من الحلاوة تعرف بالحلاوة الجوزية .

كما تحشى به الكبب بأنواعها ، والمكدوس .

وشهرة مفروشات خشب الجوز في دمشق شهرة واسعة .

محاذيره :

تحتوي أوراق شجرة الجوز على مادّة طيّارة ذات رائحة قوية تفوح في فصل الصيف وتسبب ضرراً للإنسان والحيوان على حدّ سواء ، لذلك لا يُنصح بالجلوس طويلاً تحت ظلّ تلك الأشجار .

والإكثار من تناوله قد يصيب غشاء الفم بالالتهاب أو ما يعرف شعبياً باسم (الحَمُو) ، لذلك يُنصح بغسل الفم بالماء عقب تناوله مباشرة .

من أسمائه :

لفظة الجَوْز معرَّبة قديماً من الفارسية : گوز .

وورد ذكره في العربية القديمة

واسمه في مصر : عين الجَمَل .

وبالكردية : كُوز أو قوز .

وبالتركية : جوز (كما في العربية) ، وجَويز .

وبالسريانية : جَوْزِ (ܓܘܙ̈ܐ) بصيغة الجمع .

وبالكلدانية : كَوْزاَ .

وبالإنكليزية: Walnut .

وبالفرنسية: Noix .

وبالألمانية: Walnuß .

مما قيل فيه:

من ألطف التوريات التي ذكرها الأسدي في موسوعته نداء بائع الجوز اليابس في حلب: (الجوز يا أرامل).

ويطلق اسم «الجوز» شعبياً على بعل المرأة أي زوجها.

وفي دمشق يقولون: فلان مخّه مثل الجوزة، ما بيجي إلا بالكسر.

ويقولون أيضاً: فلان عقله جوزتين بْخِرْج. يقصدون أنه ناقص العقل، أي بالتعبير الشعبي: عقله بياخد وبيعطي.

ولمن يرغب بالزواج يقولون: شو مفتكر الجْوَاز جوز ولوز.

والجوزة هي القسم الخشبي المزخرف من الأركيلة، بين دورقها الزجاجي ورأسها، تُصنع من جوزة الهند. (أنظر جوز الهند).

ويذكر البدري الجوز المنيني فيقول:

(وإلى منين يُنسب الجوز المنيني لرقّة قشره وبياض قلبه، وهو صنوف: مغاربي، وفرك، ومنيني، وجبلي، وبستاني).

وحرّف أحد الظرفاء أغنية «عبد الوهّاب» المشهورة: مسافرٌ زاده الخيال فأصبحت:

مسافر زاده الطبيخُ   والجوزُ والرمّانُ والبطّيخُ

ولأبي الفرج بن هند:

تأمل الجوز في أطباقه لترى   رواق حسن عليه غير محطوط
كأنه أكر من صندل خرُطت   فيها بدائع من نقش وتخطيط

ونداء باعته في دمشق :

١ - (ألب الجوز أبيض، كل حبّة رطل هالجوز).

٢ - (مال الغوطة هالجوز).

أقول :

ليس في الندائين أكثر من وصف للون قلب الجوز بأنه أبيض، ثم المبالغة في حجم كل حبّة منه بأنها تزن رطلاً، وأنه وارد من الغوطة.

نزهة الأنام للبدري ٢٠٥

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٣٧

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٨٣

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ١٠٣

اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٦

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٢٤

المعجم الألماني العربي لكرال ٤٤٦

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٤٠

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٥٧

أسرار العافية لغازي ٢٤٧

يا مال الشام لترجمان ١١٦

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 307

جَوْزُ الهِنْد

Coconut

جوز الهند، جنس شجر استوائي من الفصيلة النخلية، وفيه أنواع للتزيين وفيه نوع مثمر مشهور.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

ينمو في المناطق المداريّة وبمحاذاة البحر، وفي المناطق المعرّضة لهطول الأمطار الغزيرة، وتُعتبر الفيليبين وأندونيسيا في طليعة البلدان المنتجة للبّ جوز الهند المجفّف.

وانتشرت تجارة جوز الهند في منتصف القرن التاسع عشر. وتُعَد الفيليبين وأندونيسيا وجاوا وسيلان والهند في طليعة الدول المصدرة له.

خواصّه وفوائده:

لحليب جوز الهند فاعلية في إدرار البول.

وفي الهند كانوا يستعملون جذوره في مكافحة الزحار. كما يقطّرون غلاف الثمرة الخشبي للحصول على زيت ينفع في معالجة أمراض الأذن، ويحصلون من بقاياه على فحم نباتي ناعم.

ومع نهاية القرن التاسع عشر تمّ اكتشاف هدرجة الزيوت النباتية وتحويلها إلى زبدة صلبة، وظل جوز الهند المصدر الرئيس لهذه العملية حتى عام ١٩٦٠م حين تفوق عليه فول الصويا.

وثمرة جوزة الهند بيضوية الشكل مكسوّة بقشرة خارجية غليظة بنيّة اللون ليفية النسيج تحتها قشرة رقيقة خشبية صلبة في داخلها لبّ أبيض قاس يؤكل، وهي مليئة بسائل حلو الطعم غنيّ بالڤيتامينات يدعى «حليب جوز الهند Coconut Milk».

ويستخرج من لبّ جوز الهند زيت يستعمل في صناعة الصابون والسمن النباتي، ويستفاد

من ألياف قشوره الخارجية في صنع الحبال والحُصُر.

ومن ورقه تصنع السِّلال والمراوح، ويستعمل خشب شجرته في البناء.

من استعمالاته في دمشق:

تُحضّر من مبروشه حلوى على شكل أقراص مختلفة الحجم تعرف بأقراص جوز الهند.

وتُحشى به قطع الشوكولاته وغيرها من السكاكر.

ويمزج مع مشروب الكراوية.

ويُرش على وجه حلوى «الحبوب المطبوخة»، وعلى سطح قوالب «الكاتو» أيضاً.

من أسمائه:

كانت شجرته تسمى «ملكة النباتات» لمنافعها الكثيرة.

واسمه بالعربية «النارَجيل».

وبالسريانية: نَرگيلُو (ܢܪܓܝܠܐ).

وبالبرتغالية Coco ومعناها القرد، لأن ثمرته تشبه رأس القرد.

وبالإنكليزية: Coconut.

وبالفرنسية: Noix de Coco.

وبالألمانية: Kokosnuß.

ما قيل فيه:

ورد ذكر جوز الهند في الآثار الفرعونية.

والمعروف أن القردة تتسلّق شجرته فيرشقها الناس بالحجارة وترشقهم هي بجوز الهند.

وكانوا يسمّون النارگيلة أو الأركيلة قديماً: جوزة، لأن حاضن الماء فيها كان من جوز الهند قبل أن يصنع من الزجاج. ومن النارگيلة يقال بالفرنسية Narguilé أي وعاء شرب التنباك.

والجوزة عند القاسمي هي بوريّة الأركيلة، ويقول: (وأركيلة الجوزة تصنع في الشام من قشرة جوزة الهند الأولى، بأن تثقب الجوزة ويُزال لبّها، حتى تصير فارغة، ثم تجلى جلياً لطيفاً،

وتصقل صقلاً ناعماً، وتُثقب ثقبين: ثقب في رأسها، وثقب أنزل منه، فيوضع في الثقب الأعلى قلب من خشب، مخروط، لطيف، مثقوب، وفي الثقب الثاني قصبة مجوَّفة، وعلى رأس القلب المذكور رأس من نحاس أصفر...).

ونداءات باعته في دمشق:

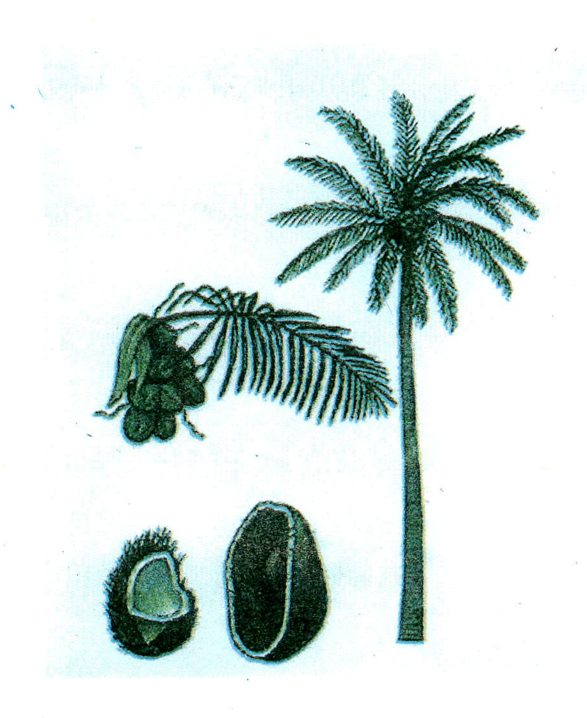
١- (جوز هند، أكْله طيّبه).

٢- (خدلك جوزة من هالهند).

أقول:

النداءان واضحان ولا يحتاجان لتفسير.

قاموس الصناعات الشاميّة للقاسمي ٣٧
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي١٤٩
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ١٠٤
اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٤
غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٠
المعجم الألماني العربي لكرال ٢٢٧
أسرار العافية لغازي ٢٤٢
موسوعة Encarta
موسوعة Grolier
يا مال الشام لترجمان ١١٦
Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 307



جوز الهند: شجر وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

حرف الحاء

الحبلاس: أنظر الآس

الحبوب المطبوخة

الحطب

الحلاوة

حلّي سنُونَك

الحليب

الحليب المطبوخ: أنظر السَحْلَب.

الحمّص

حور صنّين

الحُبُوب المطبوخة

Cooked Sereals (Houboub)

من مـأكل الحلو المشـهـورة في دمـشق، وتتـألف من حـبـوب القـمح بعـد نزع نخـالتـه والحـمّص والفول والفاصـولياء الحَبّ اليابسة، وتسلق هذه الحبوب كلٌ على حِدة، ثم توضع جميعها ضمن حلّة كبيرة ويضاف إليها الماء والسكر أو الدبس أو العسل، ويضاف إليها «الشمّر أو الشَمْرا» وتطبخ على النار حتى الاستواء.

وتُسكب في زبادي وتقدّم للشاري بعد أن يُرشّ على وجهها جوز الهند المبشور والفول الأخضر المقشور. وقد يُرش عليها أيضاً السكّر أو الشمّر، ومنهم من يرشّ ماء الورد.

وتؤكل هذه الحلوى بصورة خاصّة في «عاشوراء».

ويذكر العلاّف أن الحبوب كانت تطبخ في دمشق في مطلع القرن العشرين، وتتألف من: (خليط الفول والحمّص واللوبياء والفاصولياء والقمح المدقوق، وتطبخ مع الدبس أو السكّر، أو اللبن الحليب، فإن كانت من النوع الأول فتسكب في أوان خزفية. وإن كانت من النوع الثاني فينثر عليها مسحوق اللوز، أو جوز الهند. والنوع الثالث يبقى على شكله بدون زيادة. ثم يوزّع إلى الأحباب والفقراء عن أرواح الموتى، وكثيراً ما يطبخ ويباع في الأسواق في موسم الشتاء).

والشـمّـر، وعلى ألسنة الناس الشَمْرا: نبـات عطري من التـوابل، منبّه للمـعـدة، طارد للغـازات، مـدرّ للبـول، مـسكّن للتـشنّج. ويضـاف لأكلة الحـبـوب للتـخلص من الغـازات أو «النفخة» التي قد تصيب من يتناولها.

وكـان باعـة الحبـوب المطبـوخـة يتـركّـزون ضـمن دكاكـينهـم في مـحلّتي الدرويشيـة وباب الجابية بدمشق، ولا زال بعضهم فيها إلى اليوم. وهي من الأكلات المفضّلة صباحاً أيام الشتاء.

والحبوب المطبوخة راتب غذائي غني بالبروتينات والڤيتامينات والنشويّات.

من أسمائها:

بالإنكليزية: Cooked Sereals .

وبالفرنسية : Céréales Bouillies .

ونداء بائعها في دمشق :

(عسل بشهدو هالحبوب هالعسل) .

أقول :

النداء كناية عن تشبيه حلاوة الحبوب بطعم العسل ، وبشَهْدو : العسل المباع مع شمعه .

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٧٥

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣/ ١٦٨

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ١٥٤

يا مال الشام لترجمان ١١٨

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 295

الحَطَب

Firewood

الحطب ما يَبِس من جذوع الأشجار وأغصانها وأعدّ وقوداً للتدفئة داخل المدافىء أيام الشتاء الباردة، أو للطبخ، أو لتسخين الماء وما شابه.

و يقطّع الحطّابون الحطب أمام بيت الشاري بواسطة فؤوسهم عند شرائه، ويحوّلونه إلى قطع صغيرة مستطيلة يسهل دخولها في المدفأة المعدنية (الصوبا)، ثم يجمعون (القشاقيش) وهي الفتات المتبقية من عملية التقطيع، والتي تُسهّل إشتعال الحطب إذا وضعت تحته.

وهذه الصوبا إمّا أن تكون مستطيلة منخفضة تعرف «بالنسناس» أو «السعدان» تشبيهاً لها بهذا الحيوان.

أو قد تكون مستطيلة أو إسطوانية مرتفعة، وغالباً ما تكون عند الأسر الميسورة مرتفعة مستطيلة أو إسطوانية، تغلّفها طبقة من البورسلين الملوّن.

و يستعملون الحطب للطبخ في «الوجاق» أو «الكانون» قبل ظهور «بابور الكاز».

أو لغلي الماء في «تنكة» أو «طنجرة» فوق الكانون أو الوجاق، بقصد الغسل أو الاغتسال، وذلك قبل ظهور «قازان الحمّام»، وقبل ظهور مدافىء المازوت أو الغاز أو الكهرباء أو التدفئة المركزية أو حتى نظام الطاقة الشمسية.

وقضيت في مدينة «لندن» أربع سنوات أتدفأ خلالها على مدفأة الحطب الجدارية. وهي المدفأة المنتشرة في كثير من دول أوروبا وأمريكا إلى اليوم.

ولكن أكثرها استبدل بنظام التدفئة المركزية، وفي حالات أقل بالكهرباء أو بالغاز.

وكان الحطب يجلب مما يبس في الغوطة من أشجار المشمش أوالزيتون. وكان أفضله وأغلاه الزيتون لأنه يحترق ببطء وينشر الحرارة لفترة طويلة بينما يكون حطب المشمش سريع الإشتعال قصير الديمومة.

كما كان يُنقل من الغوطة إلى المدينة على ظهر قافلة من الجِمال، وأحياناً الدواب، وفي مرحلة متأخّرة بواسطة الطنابر.

ويقال للكميّة المحمولة منه: «شلْيف الحطب»، وأحياناً: «حمِل الحطب».

وكان يباع «بالقنطار» ويوزن بواسطة «القبّان»، والقنطار وزن يعادل مئة رطل دمشقي، وكل رطل يعادل كيلويين ونصف الكيلو، أي أن القنطار يعادل ما زنته ٢٥٠ كيلوغرام.

والحطب الجاف (الناشف) أفضل بكثير من الندي بماء المطر الذي يقال له: حطب مرَطّب، لأن اشتعاله صعب للغاية إلا إذا جفّ.

وكنا نشتريه أواخر الصيف أومطلع الخريف كي نترك له الفرصة ليجفّ مع بداية الشتاء إذا كان ندياً، ونخزّنه في سقيفة البيت.

ويقال للغرفة التي يُحفظ فيها في المنزل: «بيت الحطب».

من أسمائه:

ورد ذكر الحَطَب في ملحمات أوغاريت.

والحَطَب كلمة عربية جمعها أحطاب ومفردها حَطَبَة.

بالإنكليزية: Firewood.

وبالفرنسية: Bois à Brûler.

وبالألمانية: Feuerholz, Holz.

ومن أمثال الحطب:

يقال: ما بقي في الكرم إلا الحطب. يستعيرون تسمية الحطب للدلالة على يبوسة كل شيء نضر.

ويذكر الأسدي أن من التهكّمات: (كثير الغلبة دخل جهنّم فقال: الحطب نَدْيان).

ويُشبّه الشخص المستبدّ برأي غير قابل للتبديل فيقال: (راسه متل الحطبة).

ولا يزال نداء بائعه في دمشق يرنّ في أذني عندما كان يصيح:

١ - (أوعا الحطب، أوعا الحطب).

أقول :

أوعا : بمعنى إحذر أو «ديربالك»، والمعنى المقصود : لفت الانتباه إلى أنه يبيع الحطب، بينما المعنى الظاهر : إنتبه لقافلة الحطب وأفسح لها الطريق .

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣/٢١٨
حديث دمشقي لقصّاب حسن ٣٣١
دمشق أيام زمان لأبو شنب ٤٤
يا مال الشام لترجمان ١١٩
ذاكرة المؤلف
Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 294



قافلة من جِمال الحطب في ساحة المرجة بدمشق بعيد سنة ١٩١٠م بدليل أمرين: ظهور مبنى العابد في جهة اليسار من الصورة والذي شُيِّد عام ١٩١٠م وطراز التراموايات القديمة في جهة اليمين.

الحَلاوة

Candy ; Sweet ; Sweetmeat ; Confectionery

الحَلاوةِ لفظة شعبية محرّفة عن العربية «الحَلاوَة»، والحلاوى جمع حلواء وحلوى، هي كل طعام حلو.

ويذهب الذهن عند ذكر الحلاوة إلى «الحلاوة الطحينية» Halvah ; Halva المتّخذة من الطحين وزيت السيرج والطحينة والسكّر وعُرق الحلاوة وهو جذر نباتي يجعلها ناصعة البياض.

لكنني أتحدّث هنا عن الحلاوة التي كنّا نشتريها صغاراً أمام باب المدرسة.

تلك القطع المستطيلة الصغيرة التي كانت إمّا بيضاء اللون أو سمراء أو حمراء، أو نصفها أحمر والنصف الآخر أبيض، وهي مصفوفة فوق «فَرْش» من الخشب أو من النحاس يحمل على قاعدة من الخشب مثلّثة أو مربعة القوائم، وبيد البائع مكشّة يهشّ بها الذباب المنقض على الفَرْش.

وكانت الحلاوة البيضاء من جوز الهند المبروش المعقود بالقطر.

والسمراء من السمسم المعقود بالقطر.

والحمراء من القطر المصبوغ باللون الأحمر، وقوامها مطّاطي كالكاوتشوك، ويسمّيها الأسدي في موسوعته: (حلاوة سكّر عنبر).

أما ما كان نصفها أبيض و النصف الآخر أحمر فكانت خليطاً من السابقتين.

ويذكر العلاف نداء بائع الحلاوة في مطلع القرن العشرين فيقول: «يا حلاوة والجوز أبيض، إنتِ حلوة وجوزك أبيض»، ومضمون النداء كوميديا واضحة الكناية.

واختفت الحلاوة من الأسواق في أيامنا بسبب المراقبة الصحيّة.

وكذلك تلاشى بائعوها. وعمّت التسمية مجالاً أوسع، فصارت تطلق على عديد من الحلويّات، خصوصاً المحضّرة في مدينة حمص ومنها:

- حلاوة الجبن: وتُحضَّر من السميد والسمن الحديدي والجبنة الحلوة و القطر
- الحلاوة المطبّقة: وهي رقائق من الحلاوة الطحينية ذات طبقات يعزلها الطحين.

- الحلاوة السمسمية : بالسمسم المقشور المعقود بالقطر .

من أسمائها:

بالإنكليزية : Candy ; Sweet ; Sweetmeat ; Confectionery .

وكلمة Candy الإنكليزية، و Candi الفرنسيّة مأخوذتان من العربية «القَنْد» وهو عسل قصب السكّر بعد جموده ، أوالسُكّر المصفّى والمتبلور شبه الشفّاف .

وبالفرنسية : Douceur .

وبالألمانية : Süßigkeiten; Konfect .

والحلاوة الطحينية بالانكليزية : Halvah ; Halva .

وبالفرنسية : Halva .

وبالألمانية : Halva .

وبالألبانية عن العربية : Hallva .

وباليونانية عن العربية : Khalvas : Χαλβας وهي مصنوعة من الدقيق .

وبالرومانية : Alva .

أقول:

وأذكر حادثة طريفة وقعت لي مع بائع حلاوة في «اسطنبول» عام ١٩٨٢م فبينما كنت في آخر حارة منها تطلّ على البحر الأسود، شاهدت (فرش حلاوة)، وعليه قطع كالتي كنت أراها صغيراً أمام باب المدرسة، فالتقطت له صورة، فإذا به يقذفني ببعض قطع الحلاوة مصحوبة ببعض الشتائم بالتركية، ثم حمل فرشه ومضى غاضباً.

ولما سألت مرافق الرحلة عن سبب غضبه وسبابه قال: إنه حَجّي ولا يجوز لأحد أن يصوّره.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٧

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٢٣٣

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٠ ، ١٥٤ ، ١٥٩ ، ١٦٤

ذاكرة المؤلف



بائع الحلاوة بريشة فنّان أوروبي زار المنطقة في بدايات هذا القرن
(عن بطاقة بريدية قديمة)

حلِّيْ سنُّونَك

" Halli Snounak" Candy

ضرب من الحلاوة كان منتشراً في طفولتنا، خصوصاً أيّام الأعياد، ويطلق عليها أيضاً اسم «شِطّي مِطّي»، وتشبه «العقيدة» التي تستعملها النساء في إزالة الشعر، وتصنع من السكّر المعقّد وتضاف إليها الصبغات فيصبح لونها أبيض حليبي أو أحمر.

وحولها يذكر العلاّف في مطلع القرن العشرين: (ثم من ينادي: حلّي سنُّونَك يا ولد. ويبيع السكّر المعقد ويحمله بيده فيمدّه ويمتطّ ويقطع منه للبيع وهو في غاية الوساخة).

أقول: أذكر في طفولتي أن هذه الحلوى صارت يطاف بها ضمن صندوق زجاجي لحرمان الذباب من وجبته السكّرية المفضّلة إلا عندما يشدّها البائع خارج الصندوق ليقطع منها قطعة فتمطّ كالمطّاط، عندها تنقض أسرابه إلى داخل الصندوق بسرعة انطلاق السهام من الرميّة.

ولا زلت أذكر بائعها في حيّ سوق صاروجا وأمام مدخل سوق الحميدية أيام الأعياد.

أما اليوم فقد اختفت من شوارعنا واختفى معها بائعوها.

وكان النداء الذي نسمعه في دمشق:

١ - (حلّي سنُّونَك يا ولد)

أقول:

لم يختلف هذا النداء عما ذكره العلاّف، واستمرّ طوال النصف الأول من القرن العشرين، وربما كان أقدم من ذلك. ومعناه: اجعل أسنانك تتلذّذ بطعمها الحلو.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٧

حديث دمشقي لنجاة قصّاب حسن ١٦٥

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣

ذاكرة المؤلف

الحَليب

Milk

الحليب سائل أبيض عديم الحلاوة تفرزه أثداء إناث الحيوانات اللبونة أو الثديّات Mammals لإرضاع صغارها.

خواصّه وفوائده:

يشتمل الحليب على مقدار من الماء يتراوح ما بين ٨٠٪ - ٩٠٪ تقريباً.

والبقرة هي مصدر الحليب الرئيسية بالنسبة إلى الإنسان.

ولكن لبن الماعز، وهو مغذٍّ جداً، يُستخدم في كثير من البلدان إلى جانب لبن البقر.

وثمة بلدان أخرى تشكّل فيها الجواميس والنعاج والنوق مصدرَ الحليب الرئيسي.

ففي الهند وماليزيا وسيلان يشربون حليب البقر الوحشي.

وفي مدغشقر حليب البقر ذي السنامين.

وهناك من يتعاطى تناول حليب الخيل أو الأتان (الحمارة).

ويُستخرج من الحليب القشدة والزبدة والجبنة والسمنة واللبنة والقريشة.

ويروّبونه فيصير لبناً.

وهو من أغنى المواد الغذائية، ففيه الكالسيوم والپروتين (وبخاصة الجُبْنين أو الكازين) وماءات الفحم والدهون والأملاح المعدنية واللاعضوية والڤيتامينات خصوصاً الڤيتامين D.

وهضمه سهل ولا يترك فضلات مجهدة للكلي. لذلك يوصف بأنه «الغذاء الكامل».

وتعتمد أوروپا إزالة الماء من الحليب وتحويله إلى مسحوق معلّب يعاد حلّه بالماء عند الاستعمال.

وفي لندن كنت أتناول الحليب المبستر بمثلّثان من الورق المقوّى، وهو على أشكال ثلاثة: خالي الدسم، نصف دسم، كامل الدسم.

ويذكر القاسمي أن الفلاح كان يأتي بغنمته من قريته فيصل الى البلد قبل طلوع الشمس،

وينادي بالأزقة على الحليب، فيأتي من يريد الشراء منه فيحلبها أمامه. وكان غالب ذلك في فصل الربيع.

ولا زلت أذكر هذا المشهد من أيام طفولتي. وكان المكيال عبارة عن «كيلة» من التنك أو التوتياء يعادل اتساعها ما زنته كيلوغرام أو نصفه.

واليوم يباع الحليب في دمشق ضمن زجاجات أو علب كرتون معقّمة بالبَسْتَرَة Pasteurization ، وإلى جانب ذلك لا يزال هناك من يحمله ضمن «دبِّيَّة» من التوتياء ويطوف به الحارات، لكن عدم غشّه غير مضمون.

وعندنا في مشروع دمّر وسيلة طريفة وحديثة يعتمدها بائع الحليب للإعلان عن وصوله بسيارته «البيك أب»، إذيصوّت بوقها بنغم إيقاعي، في نفس الوقت يقرع جرساً يدوياً يذكرني بجرس الإنصراف من المدرسة.

ويعمل من الحليب: الرز بحليب. والهيلطية وعاميتها (هيطلية) ويضاف إليها ماء الزهر. والمحلاّية. وكشك الفقرا. والألماسيّة وإليها يضاف الفول الأخضر المقشور. والبوظة.

محاذيره:

يمكن له أن يكون فقيراً بالمواد الغذائية التي ذكرت تبعاً لأمرين:

أولهما: الحالة الصحيّة أو الغذائية للحيوان.

وثانيهما: الغش الذي يلجأ إليه البائع بإضافة الماء أو النشاء وما شابه.

وقد يكون غير مأمون إذا تمّ تناوله من ضرع الحيوان مباشرة قبل تعقيمه بالغلي، لاحتمال إصابة هذا الحيوان بأمراض مختلفة أو نتيجة تناوله عشباً ساماً أو تلوّث أثدائه بالجراثيم أو إعطائه مواد تحتوي على أدوية علاجية.

كذلك قد يؤدي تناوله إلى تشكل الغازات المعوية، وهو في هذه الحالة لا يناسب المصابين بتشنّج الكولون، لذلك يُنصح بتناوله بارداً دون سكّر، أوإضافة قليل من مادة ثاني كربونات الصوديوم أو الكاكاو أو القهوة أو النسكافه إليه.

والطريقة التقليدية لاستخراج الحليب من ضرع الحيوان تقوم على تمسيد وعصر أثدائه بيديّ الحلاّب على التتابع، بينما يعتمد الأسلوب الحديث على الميكنة الآلية بأجهزة علمية

متطوّرة.

وهذه الطريقة اليدوية قد تكون مصدراً آخراً لتلوّث الحليب نتيجة تلوّث أيدي الحلاّب بالجراثيم والأقذار، أو الوعاء الذي يستقبل الحليب.

من أسمائه:

في العربية الحليب هو اللبن (وهو غير اللبن الرائب)، والحَلَب، والدَرّ، والشِخاب، والرِسْل، والوَضَح.

وبالسريانية: حَلبُو (ܚܠܒܐ).

وبالكلدانية: حَلْبَا.

وفي ملحمات أوغاريت: حلب.

وبلهجة أهل مالطة: حليب.

ويُعتقد بأن اسم مدينة حلب مأخوذ من السريانية بمعنى البيضاء، ويطلق عليها: «حلب الشهباء».

وبالإنكليزية: Milk.

وبالفرنسية: Lait.

وبالألمانية: Milch.

مما قيل في الحليب:

تصف الخاطبة للعريس وجه من تخطب بقولها: وجها أبيض كالحليب. كناية عن لونه الناصع كالحليب.

وهناك من يمتهن إرضاع الأطفال لغزارة حليبهن ويقال لهن: «المرضعات».

ويهدّد أحدهم الآخر بقولة: والله لخلّيك تنسى حليب أمّك.

ويقولون: لا ترعب المرضعة لئلا ينقطع حليبها. أو الرعبة بتقطع الحليب.

ويشتكي شخص من فلان فيقول: عاملني بقرة حلاّبة.

ومن الأمثال الشائعة: يقال لفلان: تيس، فيقول: حْلبو. صفة للذي لا يتجاوب ولا

يستوعب ما يحكى له .

ويقـال عن فـلان : مـثل التـيس ، لا بيْنْحلِبْ ولا بيْنْجلِبْ . كناية عن يبـوسـة رأسـه (مع الاعتذار من التيس الذي ظهر مرّة في دير الزور وكان يدرّ الحليب) .

وتسمى الأسنان الأولى للطفل : أسنان الحليب أو الأسنان اللبنية .

ولا زلت أذكر النكتة الشـائعة عندمـا يسأل الابن أمه العجوز : يا مـاما بتـريدي جَوْزِك ولا تاكلي رزّ بحليب ، فتجيبه : تقبرني ليش أنا عندي سنان لآكل رز بحليب .

ونداء بائعه في دمشق :

١ - (حَلْيُو هِيْب) أو (حَلْيُو هِيْب) . وأحياناً يبالغ في مطّها وإطالتها .

أقول :

لم أتوصّل إلى فهم هذا النداء ؟ ولا شرحه أحد من قبل ، ولعله متوارث بالتواتر من العهد العثماني أو قبل ذلك ؟ ومن المحتمل أن يكون معناه تحريف لفظي للحليب الحلو ؟

ويذكر العلاّف أن بائع الحليب في مطلع هذا القرن كان ينادي : (حاليًا هيب) ويمدّها ثم يضغط عليها ويشدّها شداً من فمه . وهو ما يؤكد فكرتي أنه نداء متوارث تبدّل فيه حاليًا إلى حَلْيُو .

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ١٠٥

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٥

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٦١

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٢٤٨

اللباب (قوموس سرياني عربي) للقرداحي ٤٠٧

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٣٥٣

أسرار العافية لغازي ٦٥

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

يا مال الشام لترجمان ١١٩

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 304



طفلة قروية تحلب العنزة في النصف الأول من هذا القرن العشرين

(عن بطاقة بريدية)

الحُمُّص

Chick-Pea; Garbanzo

الحِمَّص والحِمَّص وعلى ألسنة الناس الحُمُّص، نبات زراعي عشبي حولي حَبّي من القرنيات الفراشيّة، أو الفصيلة البقليّة. وينمو نباته إلى ارتفاع مقدارهُ ستون سنتيمتراً، مُشكّلاً قُرُنات قصيرة متطاولة تشتمل كلّ منها على حبّة أو حبّتين كرويّتين، وهو ذو أوراق مركّبة ريشية الشكل ووُرَيقات شبه مستديرة، وزُهيرات بيضاء أو ذات لون ضارب إلى الحمرة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للحمّص قارّة آسيا.

وأهم البلاد التي يزرع فيها: القوقاز وآسيا الصغرى والهند والپاكستان، ولكنه أُدخل على نطاق واسع إلى أصقاع أخرى كثيرة وبخاصة في نصف الكرة الغربي كمصر وإسپانيا والمكسيك

خواصّه وفوائده:

يحتلّ الحمّص مكانة غذائية مرموقة، إضافة إلى رخص ثمن الوجبة منه، ويحتوي على ٢٤٪ من البروتين، و٩٪ من المواد الدهنية، وتتوزّع بقية النسبة بين الأملاح كالكبريت والفوسفور والپوتاس والكالسيوم والحديد.

وهو مدرّ للبول، ويزيد في إدرار الحليب عند المرضع، كما يزيد من القدرة الجنسية، ويُعتبر من الأطعمة الغنية بالمواد المعاكسة لعمل الغدّة الدرقية لذلك يوصى بالاكثار منه للمصابين بضخامة هذه الغدّة.

محاذيره:

الحمّص عسير الهضم بعض الشيء بالمقارنة مع غيره، وقد يؤدي عند بعض الناس إلى تشكّل الغازات (النفخة) لذلك لا يُنصح به للمصابين بتشنّج الكولون أو اضطراباته.

لمحة من استعمالاته:

تؤكل حبّات الحمّص خضراء أو مسلوقة أو متبّلة أو مطهوةً.

ويتّخذ منه «القضامة»، وهي حبّ الحمّص المحمّص المملّح أو غير المملّح، سمّيت بذلك لأنها تُقضم بالأسنان قضماً. أصلها من الصين وانتشرت في الشرق، أمّا في أوروبا فغير معروفة إلا في اليونان.

وتُعمل منه: «البَليلا». أنظر: بليلا.

وأشهر أطباقه «المُسبَّحة» وهي مهروس الحمّص المسلوق المضاف إليه الليمون والطحينة، ويزيّن وجه الصحن عادة بالزيت والكمّون وقطع المخلّل ويضع حبّات من الحمص، وهي غذاء شعبي منتشر في كافّة أنحاء سورية ولبنان. أو قد تضاف إليها اللحمة المفرومة المقلية بالسمنة، و في لبنان تُضاف إليها «القاورما» وهي قديد اللحم المفروم بالدهن المسْلي والملح والبهار يحفظ في جرار من الفخّار.

ومنه تُحضّر الفتّات كالتسقِيِة بالزيت أو بالسمنة.

ويدخل الحمّص في صنوف عديدة من الطبيخ كالمغربية «الكُسكُس» و «اليخنات» وغيرها.

من أسمائه:

الحمّص: معربة عن الآرامية.

ويسمّى في مصر: ملأنة.

وبالسريانية: حمصُو (ܚܡܨܐ).

وبالكلدانية: حَمْصاَ.

وبالبابلية: حَموشو.

وفي الكويت: الحمُّش.

وبالإنكليزية: Chick-Pea; Garbanzo.

وبالفرنسية: Pois Chiches.

وبالألمانية: Braten ; Rösten.

مما قيل فيه :

وحوله يذكر البدري : قال الشهابي ابن الأطرش يعرض بذكر الأمير المملوكي طشتمر حمص أخضر [وهكذا اسمه] لمّا عاد من النفي :

لمّا رجعتَ إلينا ... من شقّة البعدِ والبينِ
خلناك تحنو علينا ... يا حمّص أخضر بقلبينِ

وكانت السِمنَة والاكتناز قديماً من الصفات الجمالية المطلوبة في النساء بدمشق، لذلك كانت الخاطبة تصف الفتاة بقولها : (بتحطّي الحمصة على إيدها بتُغْرُز). كناية عن امتلاءجسمها.

وفي حمص مثل شائع فيه : (إذا غِلي اللحم الضاني عليك بالحمصاني). يقصدون عند غلاء اللحم استبدله بالحمّص.

وكان بائع الحمّص في دمشق ينادي :

١ - (الحِمّوُص، الحِمُّوص) ويمطّ المقطع الأول مطّاً طويلاً.

أقول :

نداء نظيف من الحشو واللغو، وليس أكثر من تكرار لاسم الحمّص.

. نزهة الأنام للبدري ١٨٣
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٣٠
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٢٦١
اللباب (قوموس سرياني عربي) للقرداحي ٤٢٣
البراهين الحسّيّة للبطريرك أغناطيوس يعقوب الثالث ٨٧
أسرار العافية لغازي ١٥٢
موسوعة المورد الحديثة
بعض الأمثال الشامية لشيخاني ٤٤٠
معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٨
Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 312

حُوْرصَنِّين

Crocus Damascenus Herb

نوع من النباتات البصليّة البرّية تنبت في الجبال خاصّة المناطق الرطبة منها، كما تنبت في الغياض. ويظهر في أول الخريف. و ينقله الفلاحون ويبيعونه على ظهور دوابهم لأكل كُعُوبه أي عقده الأرضية، وهو بحجم البندقة وفي وسطه شقّ وغلافه أسود ضارب للصفرة ولبّه أبيض، وما يؤكل منه هو لبّة ذو الطعم المشابه لطعم الذرة البيضاء الفجّة.

ويوصف بالعاميّة بأنه «ملّيق» أي ما أن يتناول المرء حبّة واحدة منه حتى يرغب بالأخرى.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

لم أتوصّل إلى معرفة موطنه الأصلي ولا خواصّه وفوائده، ولم أجد له إلا ذكر سريع في المصادر المطبوعة.

من أسمائه:

يُعرف بحورصنّين أو حُوْرسنِّين أو الزعفران الدمشقي Damascus Saffron تجاوزاً لأنه غير الزعفران Crocus المعروف.

وبالفرنسية: Ornithogales . هكذا سمّاه البروفسور (ميشيل باربو) في باريس.

ويسمى في شمال سورية عَجُّور الجبل.

وفي منطقتي الباب ومنبج: حرْصَنِّين.

وفي إعزاز: الحصرنين.

ويُقال له على ألسنة الناس في جبل الشيخ: الحلِّوْز.

وذكره العلاّف في مطلع القرن العشرين بقوله: (ومما يلفت النظر في مطلع الربيع أن ينزل القرويون إلى المدينة صائحين: «حُور سنين يا نفل» ويبيعون نوعاً من تفّاح الأرض بقدر البندقة محاط بنسيج من القشر وله ذنب أخضر كذنب الثوم، ويسمى «حور سنين» فيتباشر الناس

بذهاب البرد واعتدال الطقس، ويخلعون الخلع على أول بائع يسمعونه ينادي به المشترين).

من ذكرياتي عنه:

وأذكر أننا كنا نعطي البائع الجوّال كسرات الخبز اليابس فيعطينا مقابلها ملء الكفّ منه.

وكنّا نتسلّق صغاراً أعالي جبل قاسيون حوالي شهري كانون الثاني وشباط فنحفر في ترابه ونلتقط بصلات الحورصنين.

لكننا اليوم لم نعد نشاهده ولا باعته في دمشق.

وقيل لي أنه لا يزال موجوداً وشائعاً في شمال سورية.

وكانت نداءات باعته في دمشق:

١ - (حورصنّين يا نفع).

٢ - (حرص النيل يا نَفَع).

أقول:

النداء الأول: ترداد لاسم النبات ووصفه بالنافع. وهذا النداء كنت أسمعه صغيراً، لكن البائع كان يختصره فيقول: (حور صنّين يا نفا)، ويستبدل حرف العين بالألف ويمطّها كثيراً.

النداء الثاني: ذكره المرحوم الأستاذ نجاة قصّاب حسن في حديثه الدمشقي، ولم أسمعه أو أجده في المصادر الأخرى.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٦٤

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٧٢

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ١٨٩

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

يا مال الشام لترجمان ١١٨

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 309

حرف الخاء

خبز رمضان : أنظر المَعْرُوك .

الخبّيزة

خراّط الخشب

الخسّ

خضار وأعشاب

الخوخ

الخيار

الخبّيزة

Mallow

الخُبّازَى؛ الخُبّاز؛ الخُبّازة؛ الخُبّيز بقلة من من جنس «مالڤا Malva» من الفصيلة الخبازيَّة Malvaceae، يتراوح ارتفاعها ما بين ٣٠ و ٢٤٠ سنتيمتراً. أوراقها مستديرة عريضة مجنّحة مسنّنة، وزهراتها بيضاء أو وردية اللون. فيها أنواع بريّة يتبقّلونها للأكل أو يستعملونها في الطب، وأنواع تُزرع لزهرها أولأكل ورقها نيئاً أو مطبوخاً أو مسلوقاً ولها فوائد طبية..

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

الموطن الأصلي للخبيزة أوروبا وشمال إفريقيا ومناطق آسيا ذات المناخ المعتدل. ومنها أنواع وُطِّنَتْ في أميركا الشمالية.

وتنبت على ضفاف الغدران وفي البساتين.

خواصّها وفوائدها:

تُعتبر من العلاجات الشعبية الشائعة لرخص ثمنها.

وتنشّط أوراقها المطبوخة الأمعاء.

كما يستعمل مغلي أزهارها المجفّفة في مكافحة السعال والنزلات الصدرية، ويُتغرغر به لتسكين آلام الحلق.

ومنقوعها مدرّ للبول يفيد المصابين بأمراض الكلي والمثانة.

وطبق الخبيزة بالزيت معروف وشهي.

من أسمائها:

الخبّازَى؛ الخبّاز؛ الخبّازة؛ الخبّيز: جميعها عربية.

وبالإسبانية من العربية: Al-Hobeza.

وبالإنكليزية: Mallow .

وبالفرنسية: Mauves.

وينادي بائعها في دمشق:

١ - (خبّيزة طَرِيَّة، خبّيزة طَرِيَّة).

أقول:

ليس في النداء أكثر من إطلاق صفة الطراوة على الخبيزة.

والغريب في النداء أنه لا يقول: طروات كما هو الحال في نداء يا ملوخيّة طروات مع أن الخبّيزة والملوخيّة مؤنثتان، أمّا لماذا ؟ فالله وحده أعلم.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٣٩

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٣٠٤

أسرار العافية لغازي ١٨٠

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٣٣٦

موسوعة المورد الحديثة

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 305

خرَّاط الخشب

Woodturner

من المهن اليدوية القديمة في دمشق، تقوم على تكييف الخشب بواسطة المخرطة، وهي عبارة عن محورين معدنيين يحصران قطعة الخشب، ويديرها الخَرّاط ذهاباً وإياباً بواسطة قوس وتري يلتفّ خيطه حولها، وبواسطة إزميل حاد من المعدن يشذّب بها القطعة الخشبية إلى الشكل المطلوب.

ويصنع الخراّط قلوب الأراكيل ومشارب السكائر وأحجار الشطرنج والبرجيس وقوائم المناضد والكراسي والدرابزينات والشمعدانات الصغيرة والمزهريات الخشبية والمكاحل وبعض الأدوات المطبخية كمدقّات الكبّة وأجران الثوم.

واليوم، تضاءل عدد الخراّطين اليدويين كثيراً في دمشق بسبب انتشار المخارط الآلية، وبقي منهم عدد ضئيل في سوق القباقبية قبالة الحائط الجنوبي للجامع الأموي.

وفي أماكن أخرى متفرّقة من المدينة والأحياء القديمة .

أمّا في السابق فكان للخراّطين سوق مخصوص في أول جادة الدرويشية عرف «بسوق الخراّطين» وكانت مهنتهم شهيرة رائجة.

ما قيل في الخراطة:

والخراطة تسمية عربية، يقال: خرَط العود قشَرَه وسوّاه.

كما يقال عن الشخص الذي يظن نفسه فريد عصره: (إيه شو خرَطُو الخراّط وما عاد في متلو ؟).

وتستعار تسمية الخراّط بالعاميّة فتطلق على من يكذب، يقال له: (خرَّاط). أو يقال: (زلمة خرَّاط) بنفس المعنى. وأحياناً: (حاجتك خرْط) أي يكفيك كذباً.

وينبّه أحدهم الآخرين فيقول عندما يبدأ شخص بحديث كاذب: (انفتح سوق الخراّطين). تورية وتنبيهاً للحضور بأنه يكذب.

ويقال عن كأس الشاي بعد وجبة ثقيلة: (بيْخرُط خرْط). أي يهضم الأكل بسرعة.

ومن الأمثال الشائعة في دمشق وغيرها قولهم: (خرَطُو الخرَّاط والْبَ ْمات). يطلق تهكّماً على من يُعجب بنفسه ويظن أنه وحيد دهره وفريد عصره.

من أسماء خرَّاط الخشب:

بالإنكليزية: Woodturner .

وبالفرنسية: Tourneur sur Bois.

وبالألمانية: Dreher وتعني من يشتغل بمهنة الخراطة عموماً.

ويذكر العلاّف في مطلع القرن العشرين نداء من يبيع الأدوات المخروطة فيقول: (ثم تسمع من ينادي «يا ويِزاَ» وهذه كلمة منحوتة من كلمة «عاوز، يا» وتكون خاصّة ببيع منتوجات الخرّاطين من الأدوات الخشبية).

أقول:

لم نعد نسمع اليوم أي نداء لما تبقّى من الخرّاطين وهم قِلّة في دمشق.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ١٢٢

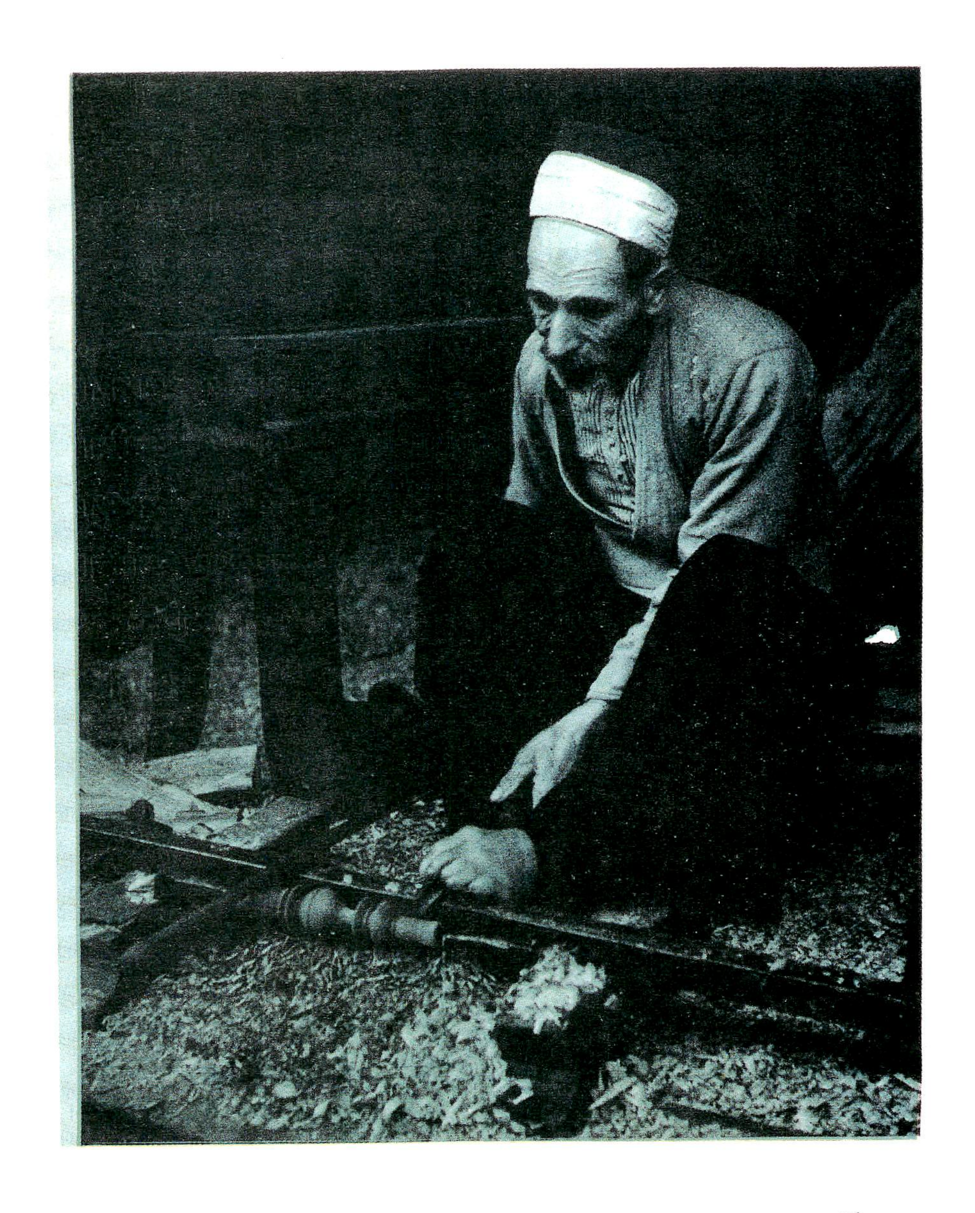
دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٣١٤

معجم درر الكلام لكيّال ١٢٩

مدخل إلى دراسة تاريخ الحرفة للعاصي وجنيدي ٩٣

ذاكرة المؤلف



خرّاط الخشب بدمشق قبيل منتصف هذا القرن وكتب تحت الصورة:

اليد تقود القوس، وأصابع القدم تقود الإزميل، وساق كرسي تولد

(وعلى الرغم من مخرطته البدائية، فإن هذا الخرّاط الدمشقي يقوم بعمله على أكمل وجه، ودكانه تقبع في متاهة من الأزقة المتعرّجة المظلّلة، الضيّقة بحيث لا تتسع لمرور شخصين).

(عن مجلّة The National Geographic Magazine, December 1946)

الخَسّ

Lettuce

جنس نباتات عشبية من الفصيلة المركّبة، فيه أنواع تنبت بريّة في الشام، ولكن أهم أنواعه الخس البستاني الحولي الذي يُزرع.

والخسّ ذو أوراق متطاولة، عادةً، متراكب بعضُها فوق بعض، وهذه الأوراق كثيرة العُصارة، غنيّة بالفيتامينات، تؤكل طازجةً وتُستخدم في إعداد ضروب السَّلَطات.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يُعتقد أن موطنه الأصلي أوروبا وآسيا، خصوصاً الهند الشرقية، وأن زراعته عُرفت منذ العام ٥٥٠ قبل الميلاد.

وهو يُزرع اليوم في مختلف أرجاء العالم.

وفي غوطة دمشق، وتشتهر بساتين كفرسوسة بخسّها.

خواصّه وفوائده:

الخس من النباتات الغنية بالفيتامينات A وB وC وE و الفوسفور وأملاح الكلس والحديد. وأكثر ما تتركّز هذه المواد في أوراقه الخضراء المعرّضة للشمس، وتحوي أرومته على مادة مهدئة للأعصاب. وهو ملطّف ومقبّل وهاضم للطعام، يقضي على العطش، ويدرّ البول، وينفع في الإخصاب لاحتوائه على الڤيتامين E ، وفي تسرّع القلب، ويفيد في إنقاص مادة السكّر عند المصابين بالداء السكّري.

محاذير:

حذار من تناوله قبل تنظيفه بشكل فائق، لأنه قد يحتوي على جراثيم التيفوئيد والزحار (الزنطارية) وبيوض بعض الديدان، أوالديدان والقواقع الصغيرة نفسها.

من أسمائه :

الخَسّ: تسمية عربية.

وبالسريانية: حَاسُو (ܚܣܐ)، وحَسْتُو (ܚܣܬܐ)، وحَاسِ (ܚܣܐ).

وبالكلدانية : حَسَا.

وفي البابلية والآشورية: Khassu مأخوذة عن السومرية: خياس أوخياص.

واستمدت البرتغالية الخس من العربية فقالت: Alface.

وباليونانية: μαρουλι : Marooli.

وبالإنكليزية: Lettuce.

وبالفرنسية: Laitues.

وبالألمانية: Kopfsalat.

لمحة تاريخية ومما قيل فيه :

وجدت بذور الخس في مقابر الفراعنة.

وفي معبد الأقصر أكوام من الخس تحت رجلي إلة الخصب والتناسل.

ورسم الفراعنة إله التناسل ممسكاً بالخس دلالة على الخصب.

وكان الجنود الرومان يجففّون أوراق الخس ويدخنّونها.

ويؤكل الخس بأوراقه وأرومته نيئاً، و يضاف إلى السلطات أو «الفَتُّوش»، وتُستعمل أوراقه لأكل «التبولة».

ومن أشهر أنواع الخس: الحمصي ويتميّز بكبر حجمه وحلاوة طعمه، وخس «حارم» في شمال سورية.

ويقول الأسدي: في حلب يسمّونه في آخر موسمه: الخس الشوكي، لأنه أدرك الأرضي شوكي ويكون كبيراً. ويذكر نداءات باعته: كل خسة وزّة [يعني: كل خسّة بحجم الوزّة].

- وفي مدينة حماة: مخدةٌ يا ريّان [كناية عن ضخامة حجم الخسّة وكأنها تصلح مخدّةً].

- ومن تورياتهم: أخس حلبي أطيب من خيار الشام (وهم يخطفون الهمزة).

أقول:

[التورية هنا واضحة المعنى وفيها التندّر الإقليمي، ومثل هذا موجود حتى في الدول الأوروبية، ففي إنكلترا مثلاً يتندّرون على أهل مدينة «ليفربول»، وفي روسيا على أهل جورجيا وهكذا].

- ويقولون للشخص الذي يكرهون: يبليك متل ما بلا الخسّ، راسك في (الوسخ) وإجريك في الهوا.

أقول:

وهناك مثل يُطلقونه في دمشق عندما يريدون التجريح بشخص ما فيقولون: (فلان مثل الخسّ، كلما بتزبّل عليه بيُنفش).

ومن الأمثال أيضاً: (بأيّار إرم الخسّ للحمار). والقصد أن موسم الخس ينتهي بنهاية شهر نيسان ويصبح قاسياً لا يؤكل بعد ذلك.

و(لمّا بيجي التوت يقول للخسّ موت): أي ينتهي موسم الخس عند بدء موسم التوت.

وعن البدري على لسان بعض الظرفاء:

صحبت في الزيه يوماً خلّين والجوع مسّا
بفولةٍ جاد لي ذا وذا ببقْلٍ وخَسّا

وينادي بائع الخسّ في دمشق:

١ - (اللّه الدايم، اللّه الدايم، العشرة الكبار يا مال اللوّان).

أقول:

اللّه الدايم: اللّه وحده هو الدائم. العشرة الكبار: أي كل عشرة خسّات بسعر كذا. واللوّان: بساتين بين المزّة وكفرسوسة اشتهرت بخسّها.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٨٤

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٨
غوطة دمشق لكرد علي ١١٠
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤١٣
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٣٢٩
قاموس عربي سرياني لمراد ٤٠٤
غرائب اللغة العربية لنخلة ١٤٧
أسرار العافية لغازي ١٧٢
موسوعة المورد الحديثة
الحكم والأمثال الشعبية لمبيّض ٧٧، ٢٦٤
يا مال الشام لترجمان ١١٨
يا شام لكيّال ٣١٨
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 304



خس كفرسوسة البلدي في سوق المزّة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

الخُضْراوات والأعشاب

Vegetables & Herbs

اسمٌ عامٌ يُطلق على النباتات والأعشاب التي تُزرع ابتغاءَ اتخاذها أو أجزاء منها طعاماً للإنسان. ومنها:

١- البقدونس، الكزبرة، الطرخون، البقلة، الرشاد، الجرجير، الزعتر الأخضر، الزعتر البرّي، النعنع، وما شابه.

٢- الخسّ، البطاطا، البندورة، الخيار، الكرُنب، الملفوف، والبزاليا، الفول، البصل، الجزر، والفجل.

والخُضَر عالية المحتوى المائيّ. ومعظمها نباتات حولية، وبعضها ثنائية الحول (كالجزر)، وبعضها الأخر نباتات معمِّرة (كالبندورة). والخُضَر كلُّها تشتمل على نسَب متفاوتة، من الڤيتامين (C). ومن أغناها بهذا الڤيتامين البندورة، والقنَّبيط، والكرُنُب، والملفوف، والبطاطا، والبطاطا الحلوة. وكثير من الخضراوات تحتوي على نسبة عالية من الڤيتامينات. فبعضها يشتمل على الڤيتامين (B) المركّب، وبعضها الآخر على الڤيتامين (E)، ومنها ما يشتمل على الڤيتامين (K) وهكذا.

ومن الخُضَر (كالبطاطا مثلاً) ما هو غنيّ أيضاً بالمواد النشوية. ولكنّ معظمها فقيرٌ بالمعادن باستثناء قلّة منها وبخاصة السّبانخ فهي غنية بالكلسيوم والحديد، وفقيرٌ بالبروتينات والمواد الدهنية.

من أسمائها:

الخضراوات بالإنكليزية: Vegetables.

وبالفرنسية: Légumes.

وبالألمانية: Gemüse.

والأعشاب بالإنكليزية: Herbs.

وبالفرنسية : Herbes Verte ; Légumes .

وبالألمانية : Gras, Kraut ; Weide .

أقول :

لم يكن من عادة بائع النباتات العشبية الجوّال في دمشق أن ينادي على صنف واحد، لأنه كان يحمّل الشليف فوق دابّته بمختلف الأصناف، ويطوف معها الحارات والأزقّة، ويطلق نداءه (رَشّاً لا دِراكاً)، معدّداً جميع أسماء ما يبيع.

ولا زلت أذكر النداء الذي كان يُطلقه أحدهم حوالي منتصف الخمسينات (بعد أن اشترت سورية أسلحة من جمهورية تشكوسلوفاكيا وعرفت تلك الاتفاقية بصفقة الأسلحة التشيكيّة)، فأراد أحذ الباعة أن يتمالح بندائه فكان يصيح:

«بقدونس طَرِيُّه، كزبرة طَرِيُّه، طَرِي وجديد هالفجل، تشيكي هالخس».

في حين كان النداء الأصلي: «بقدونس طَرِيُّه، كزبرة طَرِيُّه، طَرِي وجديد هالفجل، لَوّاني هالخس».

موسوعة Encarta

موسوعة المورد الحديثة

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 304

الخَوْخ

Plum

شـجـر من جنس «برونوس Prunus » من الفـصـيلة الوردية، ويبلغ ارتفـاعـه في بعض الأحيان تسعة أمتار. زهراته بيضاء، أو قرنفلية اللون، وثمراته صفراء، أو خضراء، أو حمراء، وحيدة البزرة. وهي ملساء، صغيرة الحجم، تتميّز عن ثمرات الدُّرّاق ببزورها غير المتجعّدة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يُرجَّح أن المهد الأصلي للخوخ بلاد فارس والقوقاز والمناطق المحيطة ببحر قزوين ومنها انتقل إلى منطقة دمشق.

وعرفه الإنسان منذ ألفي عام على الأقلّ.

ويُزرع اليوم في معظم الأصقاع المعتدلة من العالم.

وتُعتبر يوغوسلافيا من أكثر بلدان العالم إنتاجاً للخوخ. ومن أغنى البلاد به ألمانيا، والولايات المتحدة الأميركية، وتركيا، واليابان.

وللخوخ ضروب مختلفة هي:

آ - الخوخ الأوروبي الشائع Common European Plum، وعرفه الإنسان في العصور القديمة، ويعتقد بأن موطنه الأصلي قرب بحر قزوين Caspian Sea ، ونقله المهاجرون إلى أمريكا الشمالية، ويزرع اليوم في الولايات الغربية منها. تتعدّد ألوانه وتختلف بين الأصفر والأحمر والأخضر، وأعمّها الأزرق الضارب للقرمزي، ويحضّر الخوخ المجفّف Prunes من أكثرها صلابة وأغناها بالسكّر.

ب - الخوخ الياباني، ويظنّ بأن موطنه الأصلي الصين، ونقل إلى الولايات المتحدة الأمريكية عام ١٨٧٠م، ولونه أصفر أو أحمر فاتح، ولا يكون لونه أبداً الأزرق الضارب للقرمزي.

جـ - خوخ دامسون Damson Plum نسبة لدمشق، وهو صغير الحجم بيضوي الشكل حلو الطعم، يستعمل في صنع المربّى المهروس Jam . موطنه الأصلي منطقة دمشق، عرف فيها منذ القِدَم، ومنها انتقل إلى أوروبا أثناء الحروب الصليبية، فكان الشيء الوحيد الذي غنمه الصليبيون من حصارهم لدمشق في الحملة الثانية عام ١١٤٩م، وظلّ هذا مثار التندّر والتفكه في أوروبا مدة طويلة.

د - خوخ الدبّ Bear Plum : ويزرع في الغوطة، وفي بلاد الشام، ويكثر في جبل لبنان وجبل سنّير، ولبّه ضارب للخضرة.

وينقل الأستاذ كرد علي عن البدري قوله أنه كان بالغوطة أشجار تحمل الواحدة منها أربع فواكه كالمشمش والخوخ والتفاّح والكمثري.

ويزرع الخوخ إلى اليوم في غوطة دمشق.

خواصّه وفوائده:

الخوخ من الفاكهة الغنية بالڤيتامين A و C، ويحتوي على ٨١٪ من الماء، و١٧,٥٪ من السكّريات، والباقي موزّع بين كمية قليلة من النشويّات (نحو ٨١ بالألف)، وبين الأملاح المعدنية فوسفور وكبريت وبوتاس وصودا وكلس وحديد ونحاس. وهو يحتفظ بجميع خواصّه بعد التجفيف.

ويوصف في حالات الإسهال، والرثية المفصليّة، وداء النقرس، وتصلّب الشرايين لأنه مدرّ للبول ولاحتوائه على الأحماض العضوية.

من أسمائه:

منعاً للالتباس أود التنويه إلى تضارب تسميات الخوخ بين اللغة العربية والاسم الشائع فيها وبين اللغة الانكليزية:

١ - الخوخ Plum ومفرده خَوْخة: اسم يُطلق في الشام، وهو في اللغة: إجَّاص شائع ومفرده إجَّاصة، واسمه الشائع في مصر: بَرقوق ومفرده بُرْقُوقة.

٢- الخوخ المجفّف Prunes اسم يُطلق في الشام، وهو البرقوق المجفّف في مصر.

والخوخ في مصر هو : البَرقُوق . بينما يطلقون على الدرأقن اسم الخوخ .

والخوخ بالسريانية : حَوْحُو (ܚܘܚܐ) . وفيها إقلاب بين الحاء السريانية والخاء العربية ، ومثل هذا الاقلاب معروف بين اللغات القديمة .

وبالكلدانية : حَوْحَا .

وبالبابلية : خَاخكا Khakhka .

وفي الأمحرية (الحبشية) : Kokh .

وباليونانية : δαμασμηνα : Thamaskina نسبة لمدينة دمشق .

وبالإنكليزية : Plum .

وبالفرنسية : Prunes .

والخوخ المجفّف بالفرنسية : Pruneaux .

وبالألمانية : Pflaume .

مما قيل فيه :

يتحدث البدري عن خوخ دمشق ويذكره باسمه الأصلي إجَاص فيقول : (ومن محاسن الشام الآجاص ويسميه أهلها الخوخ وهو أصناف : صيفي ، زجاجي ، قبرصي ، أسود ، عين البقر ، خوخ الدب ، خوخ الطعام ، أغبر ، شقير ، جايكي ، برقوق ، مجهول ، بزرة ، وكل هذه الأصناف والألوان بالمزة وأرض اللوان) .

وفيه يقول أيضاً :

يا حسن آجاص أتى   يحكي لعين البصر
أكراً بدت من فضةٍ   قد ضُمِّخت بعنبر

وقال ابن المعتز :

لقد شاقني الآجاص لمّا رأيته   يميل مع الأغصان مع كل مائل
تطلعن من بين الغصون كأنها   فقاح زنوج تحت خضر الغلائل

ومن تشابيههم في دمشق: عيون مُخَوَّخَة أي شديدة الاحمرار.

وفي حلب: من كتر ما بكي صارت عيونو مثل الخوخ.

ونداء بائعه في دمشق:

١ - (أبو رِيْحَة يا خوخ، هادا اللي وصفه الحكيم لابنه يا خوخ).

أقول:

أبو ريحة: ضرب من الخوخ المُمسك، والحكيم هو الطبيب، وفي النداء صيغة مبالغة لتأثيرات الخوخ الشافية من الأمراض حتى يصفه الطبيب لابنه بدلاً من الدواء.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٢٦

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٦٣, ٥٨١

غوطة دمشق لكرد علي ٦٧ ، ١١١

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٣٦٧

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٣٨٨

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٩٠

موسوعة المورد الحديث

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

الموسوعة الموجزة للكاتب المجلد ٢ ٧/ ٢٥٤

معجم درر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 313



الخوخ: شجر وثمر وزهر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

الخِيَار

Cucumber

الخِيَار، ويُعرف أيضاً بالقَثَد، وبالعامية: خيَار. نبات سنوي عشبي مشهور من الفصيلة القَرْعية يُزرع لثماره.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

عرفه الإنسان منذ عصور ما قبل التاريخ Prehistoric Time .

ويميل الاعتقاد إلى أن موطنه الأصلي الجزء الشمالي من الهند، ومن هناك انتشرت زراعته فشملت مختلف بقاع العالم.

ويزرع إلى اليوم في غوطة دمشق ويُعرف بالخيار البلدي.

ومنه ما يستنبت في البيوت البلاستيكية.

وهناك نوع كبير الحجم طويله يُعرف بالخيار الصومالي.

خواصّه وفوائده:

ورغم أنه يحتوي على الأملاح المعدنية: الكالسيوم والفوسفور والحديد والمنغنيز والكبريت، إلى جانب الڤيتامينات A و B و C ، وكمية كبيرة من الماء، فهوقليل القيمة الغذائية، لكنه يُعتبر من العناصر الهامة في استكمال التغذية الصحيّة، بالإضافة إلى أنه دواء طبّي وتجميلي.

فكدواء خارجي: ينفع في تنقية الوجه من الكلف والنمش وتشقّق الشفاه وتطرية البشرة، كما يستعمل عصيره دهوناً لتسكين «الحكاك».

وقشرته تسكّن الصداع إذا طُبّق وجهها الداخلي على على الجبهة والصدغين وثبّتت برباط حتى زوال الألم.

وكدواء داخلي: ينقي الجسم من السموم لذلك يوصى بإعطائه للمرضى السكّريين، كما ينهي العطش إذا تم تناوله مع اللبن، ويخفّف الاضطرابات العصبية، ويجلب النعاس،

ويسهّل حركة الأمعاء، ويدرّ البول ويطرد حامض البول.

ويفيد المصابين بالسمنة لأنه يعطي الإحساس بالشبع وامتلاء المعدة دون أن يسبب تراكم الشحوم في الجسم.

ويؤكل الخيار نيّئا. يُضاف إلى السلطات. وتُحضّر منه سلطة اللبن بالخيار مع الثوم والنعنع اليابس.

وتذوّقت نفس سلطة اللبن بالخيار في اليونان وتعرف باسم: (زكزيكي) ولكن بدون نعنع يابس.

وتناولت سلطة اللبن بالخيار في «أثينا» باليونان، وتعرف هناك باسم: زِكْزِيكِي. وهي تماماً نفس التي نأكلها في دمشق.

ويُصنع منه المخلّل المعروف. وقد يُعلّب.

محاذيره:

الخيار عسير الهضم لذلك ينصح المطرب بعدم تناوله لأن عسرة الهضم ستؤثر على أداء صوته، على عكس مخلّله فإنه مقبّل ومساعد على الهضم.

من أسمائه:

الخِيار: تسمية فارسية.

وبالتركية: خِيار.

ومثلها بالكردية.

وفي اسطنبول حصراً: سلطة لق.

ويقال له في ديار بكر: بستان.

وباليونانية: αγγουρι : Angoori.

وبالإنكليزية: Cucumber.

وبالفرنسية: Concombres.

وبالألمانية: Gurke.

ما قيل فيه:

يذكر البدري خيار دمشق، ويورد فيه بيتين من الشعر:

خيارة أهديت إلينا   من كفّ من يجلب السرورا
كأنها إذ قطعتُ منها   كافورة ألبست حريرا

ومن أمثال أهل الشام: (بأيّار بينزل الخيار). وأيار هو شهر نضج الخيار في المناطق المعتدلة.

ومن أمثالهم أيضاً: مكتوب على ورق الخيار، ياللي بيسهر بالليل بنام بالنهار.

ومن تشبيهاتهم: متل الخيار أولو للكبار وآخرو للحمار.

ويذكر الأسدي أن من توريات أهل حلب عن أهل الشام [أي دمشق] قولهم: أخسّ حلبي أحسن من خيار الشام، ويلفظونها بخطف همزة «أخس» فتصبح «خَس» تأدباً.

كما يذكر أيضاً من نداءات باعته في حلب قولهم:

- (بِيْطَفّي الشَوْبِة يا خيار). أي يخفف الحرّ والعطش في الجسم.
- (ما بخلّي عالقلب نار يا خيار). أي لا يبق الجوف حاراً.

ونداءات باعة الخيار في دمشق:

١- (أصابيع البُوبُّو يا خيار).
٢- (أنا ما بلّتو، جاري بلُّو، يا طَرِي يا مال الشام يا خيار).
٣- (من بين اللوبية يا خيار، بإيدي حَوَّشْته يا خيار).

أقول:

النداء الأول: صفة تشبيه للخيار بأنه بحجم أصابع الرضيع، وكلما كان الخيار صغيراً كلما كان أطيب، ويُطلق على الخيار الصغير بدمشق اسم: «خيار للقنّينة» بمعنى الخيار الصغير الذي يمكن أن يمرّ من خلال فوهة وعنق زجاجة ماء بقّين البلاستيكية التي أصبح استعمالها مؤخرّاً بديلاً عن القطرميز في تحضير مخلّل الخيار. ويظهر أن هذا النداء متوارث منذ بدايات القرن

العشرين بدليل وروده عند العلاّف الذي قال: ثـم تسمع من ينادي: «ما بَلّيتُه وهو طري، بخمسين الرَطل خيَار».

النداء الثاني: ما بَلّتُو أي لم أبلّه بالماء، لكن جاري [الغشّاش] هو الذي بلّه.

النداء الثالث: ليس أكثر من (صَفّ حَكِي) يهدف فيه المنادي إلى إعطاء الخيار أهمية بأنه نبت بين اللوبياء وأنه قطفه بيده.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٥٩

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٨

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٧٧

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٣ / ٣٧١

غوطة دمشق لكرد علي ٢٠ ، ١١٠

لغذاء لا الدواء للقبّاني ٧٩ ، ١٦٠

أسرار العافية لغازي ٢١٤

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٨٦

موسوعة المورد الحديث

موسوعة Encarta

معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ٥٨

الحكم والأمثال الشعبية لمبيّض ٧٧

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

معجم درر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٨٧

يا مال الشام لترجمان ١١٤

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٢

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 297

حرف الدال

دبُّوسَك يا ولد

الدرّاقن

الدرّاقن الزهري

الدُونْدرمة : أنظر البوظة .

دَبُّوسَك يا وَلَد

Apple Candy (Dabbousak Ya Walad)

من الحلوى التي كانت شائعة في حارات دمشق حتى الخمسينات من هذا القرن، وهي عبارة عن تفّاحة من نوع «التفّاح السكّري» صغيرة الحجم أو متوسّطته، مغلّفة بطبقة من قطر السكّر القاسي والملوّن بصبغة شديدة الحُمْرة، تُحمل بواسطة قضيب صغير من الخشب مغروس فيها.

تنسّق هذه التفّاحات بجانب بعضها في صينية مكشوفة يحملها البائع، ويطوف بها أزقة وحارات المدينة منادياً: «دبّوسك يا ولد، دبّوسك يا ولد».

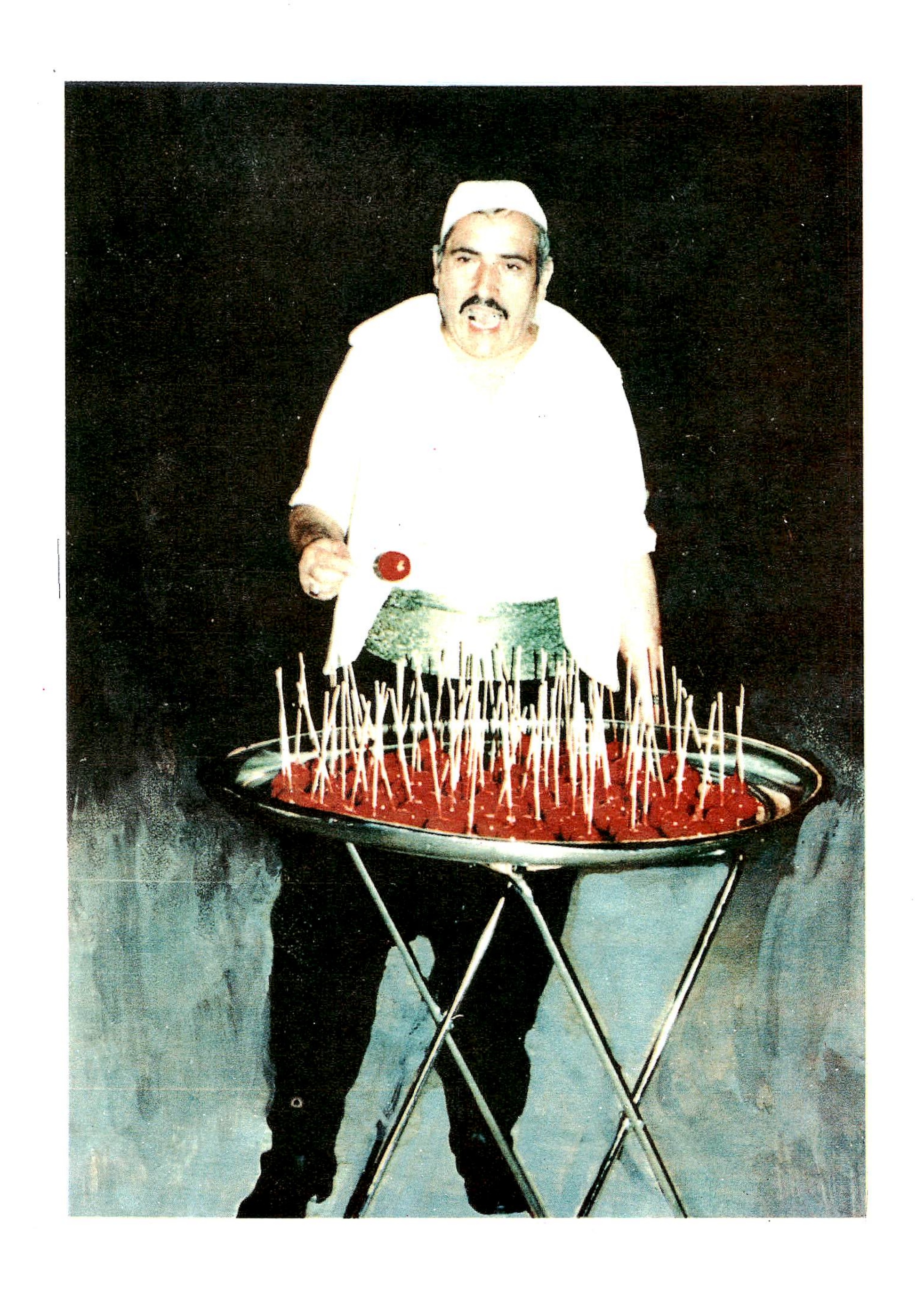
أقول: نداء غريب لتسمية عجيبة، ولعلّها مأخوذة من شكل القضيب الذي تُحمل به التفّاحة ؟

ولا تقتصر هذه الحلوى على دمشق وحدها، فلقد رأيت إليها في شوارع لندن خلال الستّينات، وفي عديد من مدن الولايات المتحدة الأمريكية «كلوس أنجلوس» و«سان فرانسيسكو» و«لاس ڤيغاس» في التسعينات.

والفارق بين تلك التي كانت تباع عندنا، والتي تباع في الخارج، تكمن في طريقة العرض، ففي حين كان الذباب النهم للسكّريات يشاركنا في التهامها ويترك لنا مقابل ذلك كل ما يحمله من جراثيم، إضافة إلى الغبار والتلوث، تعرض هناك ضمن صندوق زجاجي محكم الإغلاق فتتناولها وأنت مطمئن.

واليوم لم نعد نشاهد بائع «دبّوسك يا ولد» في دمشق إلا في المناسبات المقامة خصيصاً لإحياء التراث الدمشقي داخل بعض الفنادق الكبرى، على الرغم من أن نداءه لا يزال يتردد في ذاكرة الكثير من الناس.

ذاكرة المؤلف



دبُّوسَك يا ولد بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

الدُرَّاقن

Peach

الدرّاقن أو الدُّرّاق شجر من الفصيلة الوردية، والدُّرّاق ذو ثمر كثير العُصارة أبيض اللّبّ أو أصفره أو أحمره يتميّز بقشرة رقيقة يكسوها الزَّغَب. وهذا الثمر وحيد البزرة، وبزرته متجعّدة السّطح حافلة بما يُشبه الأخاديد.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للدرّاقن كافة المناطق المعتدلة.

ويميل الاعتقاد إلى أنه نشأ في الصين، ومنها انتشر غرباً عبر آسيا إلى منطقة بحر قزوين وإيران وسورية وبقية بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط.

بعد ذلك انتقل إلى مصر.

ثمّ إلى إيطاليا ومنها إلى بقية بلدان أوروبا حوالي القرن الأول للميلاد.

واستنبتت منه في فرنسا ضروب كثيرة مختلفة بلغت «٣٣» نوعاً في عهد الملك لويس الرابع عشر. ونقله المستكشفون الإسبان إلى العالم الجديد، فتواجد في المكسيك منذ عام ١٦٠٠ للميلاد.

أما زراعة الدُّرّاق على نطاق واسع فلم تبدأ في الولايات المتحدة الأميركية إلا في القرن التاسع عشر. وأكثر البلدان إنتاجاً له الولايات المتحدة الأميركية (حوالي ثلث المحصول العالمي) تليها إيطاليا (خمس المحصول العالمي)، ويزرع الدرّاقن في سورية بشكل واسع.

ورأيت إليه في اسطنبول بحجم كبير لا يُصدّق، فكانت الواحدة منها تزن حوالي كيلو غرام، ولم أر إلى مثل هذا الحجم أو الوزن في أي مكان في العالم.

خواصّه وفوائده:

تحتوي ثمرة الدرّاقن الواحدة في لبّها حتى ١٥٪ من السكاكر وهذه تحرّض وظائف

الجهاز الهضمي كالمعدة والأمعاء والكبد.

وفيها الڤيتامينات C و B و B2 و PP ، لذلك اعتبرت مقوّياً للأعصاب والأمعاء.

وتحتوي أيضاً على حموض التفّاح والليمون وغيرهما، إضافة إلى مواد عطرية. كما تحتوي قشرتها على مشتقّات فلافونوئيدية وهي: النارنجين والبيرسيكوزيد. أمّا بزرتها فتحتوي على حتى ٥٧٪ من المواد الدسمة والزيت والشمع.

ويستعمل الدرّاقن كمدرّ للبول، ولتغذية الأطفال، ولتطهير وإزالة القبض المعوي، ويستخرج منه الزيت الذي يستعمل كزيت اللوز.

محاذيره:

لا يُنصح بالإفراط في تناوله لأنه قد يسبب اضطراباً في الأمعاء، خصوصاً عند المصابين بالقرحات المعدية أو بالتهابات الأمعاء. و قد يسبب الألم عند المصابين بالتهاب اللثة أو الحلق.

وهنا أود التحذير من النهاية الحادّة لبزرة الدرّاقن، فهي تفعل فعل الشفرة في القطع، وكم من مريض جاءني وسنّه الأمامية مشطورة طولانياً نتيجة قضمه لحبّة الدرّاقن.

من أسماءه:

يقال له بالعربية: الفِرْسِك وهي من اليونانية. ويُقال أيضاً: الفِرْسِق.

وفي لسان العرب لابن منظور: الخَوْخ الشامي.

وقال أبو حنيفة: الدرّاقن: الخوخ بلغة أهل الشام.

وفي مصر: الخَوْخ.

وهو بالسريانية: دُورقِينُو (ܕܘܪܩܝܢܐ).

وبالكلدانية: دورقيناَ.

وباليونانية: Rothakino : ροδακινα.

وبالإنكليزية: Peach.

وبالفرنسية: Pêches.

وبالألمانية Pfirsich.

لمحة من تاريخيه وما قيل فيه :

للدرّاقن مكانة مميّزة في المعتقدات الدينية والوصفات الطبيّة القديمة منذ آلاف السنين. ففي أحد كتب الحكمة الصينية أنه يحفظ الجسد من التفسّخ والفساد حتى نهاية الدهر. وقدّسه الفراعنه وكرّسوه لإله الصمت عندهم.

ويتحدّث البدري عن الدرّاقن ويسميه خوخ دمشق فيقول : (ومن محاسن الشام الدرّاقن، وهو أصناف بدمشق، ويسمّى في القاهرة الخوخ ولم يكن بها سوى الزهري والمشعّر، فنذكر من أصنافه ما يحصرنا الآن بدمشق: خواجكي، رصاصي، نيرباني، لوزي، لزيق، لقيس، كلابي، صالحي، ختمي، مظفري، مسافري، صوري، زهري، لحم الجمل، مجهول)، ثم يورد أبياتاً من الشعْر قالها محيي الدين بن قرناص الحموي في زهر الدرّاقن :

مررت بأشجار الدرّاقن سحرة — وقد رنّحت أعطافه نسمةُ الفجرِ
فشبّهته لمّا رأيت احمراره — عيون مخامير أفاقوا من السكْرِ

وللعلائي الوداعي أبيات في الدرّاقن [ويسمّيه الخوخ أيضاً]:

وخوخة قد حكت لونين خلتهما — خدّي محب ومحبوب قد التصقا
تعانقا فبدا واش فراعهما — فاحمر ذا خجلا واصفر ذا فرقا

ومن لطائف النصر الحمامي قوله :

وخوخة يحكي لنا نصفها — وجنة معشوق رآها الكئيب
ونصفه الآخر شبّهته — بلون صب غاب عنه الحبيب

ونداء بائعه في دمشق :

١ - (طاب يا غِتْمِي هالدرّاقن، هادا بِتْشرّ هالدرّاقن، اللّه يرحم اللّي نَصبُو هالدرّاقن).

٢- (أكلو شفَا بزْرُه دوَا يا نيْربَاني).
٣- (دشّرُوا البقلاوة وإجُو عَلَشَانُو هالدرّاقن).
٤- (نَصْب الملوك هالدرّاقن).
٥- (درّاقن ولا أطيَب هالدرّاقن).
٦- (اللّه يرحم اللي نَصَبْ، نَصَبْ ومات).

أقول:

النداء الأول: طاب بمعنى أصبح طيّب الطعم، الغِتْمِي عامية فصيحها: الغُتّمِيّ، ويقال: رجلٌ غُتْمِيٌ الذي لا يُفصح شيئاً. وحرّفت هذه الصفة على ألسنة الناس فصار معناها العامي: اللون الغامق أو الأحمر الضارب للسواد، وهو المقصود بالنداء. وهادا بِنْشُر: هذا الدرّاقن قابل لتقشيره بسهولة. ثم الله يرحم اللّي نصبو: رحم الله من زرعه.

النداء الثاني: يُطنب المنادي في تعداد فوائد الدرّاقن فيقول: أكلو شفَا بمعنى أن تناوله يشفي العليل، ثم بزْرُه دوَا: أي أن بزوره دواء للمريض، ويا نيْربَاني: مزروع في بساتين النيربين (كانت على سفوح قاسيون غربي دمشق بينها وبين الربوة).

النداء الثالث: مبالغة في طيب طعم الدرّاقن حتى أن الناس تركوا تناول البقلاوَة (وهي من حلويات دمشق المشهورة) وتناولوه بديلاً عنها.

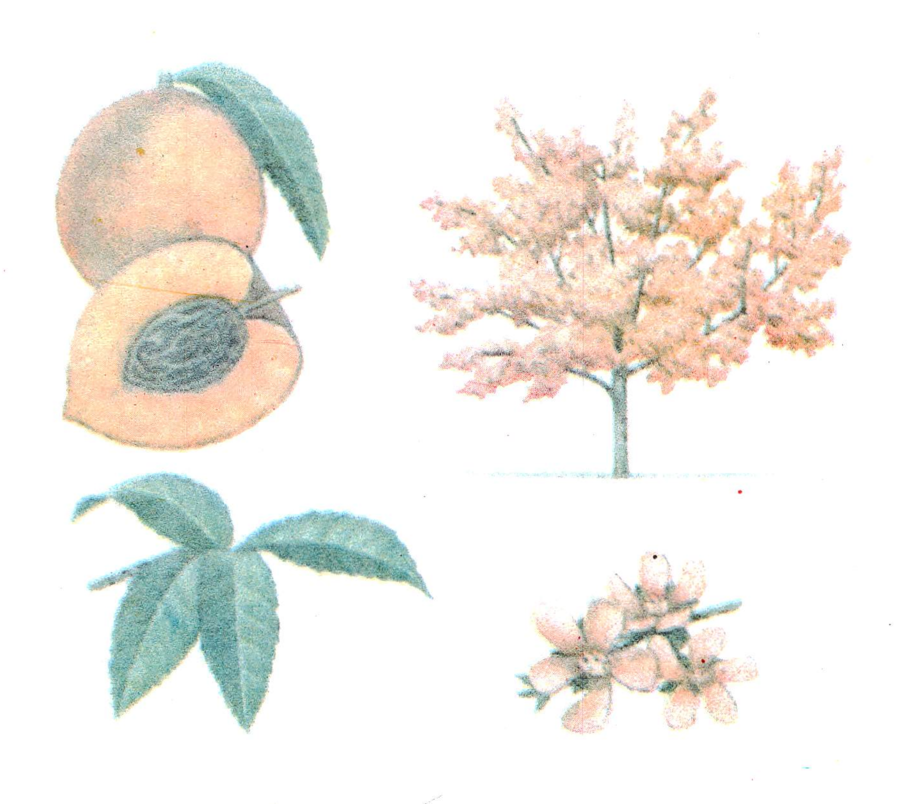
النداء الرابع: تفخيم للدرّاقن وأنه يُزرع للملوك.

النداء الخامس: ولا أطيَب: اختصار عامي بمعنى لا شيء أطيب منه.

النداء السادس: ذكره العلاّف بدمشق في مطلع القرن العشرين، وفيه طلب إنزال الرحمة على الذي زرع هذا الدرّاق وتوفي. ولا يختلف هذا النداء كثيراً عن النداء الذي نسمعه اليوم، مما يؤكّد أن معظمها متوارث بالتواتر جيلاً بعد جيل.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٢٤
دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٥
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٣٠

معجم لسان العرب لابن منظور (مادة فرسك، ودرقن)
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٣٦
قاموس عربي سرياني لمراد ٤٨٣
موسوعة المورد الحديثة
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٤٨
النباتات الطبية في سورية للعودات ولحّام ٢١٧
Food Counts, Netzer, 468
يا مال الشام لترجمان ١١٤
معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٧
ذاكرة المؤلّف
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 310



الدرّاق: شجر وثمر وزهر وورق
الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

الدرّاقن الزهْري

Al-Zihri Peach

ضرب من الدرّاقن الصغير، لبّه قليل الماء وأكثر قساوة من الدرّاقن العادي، وذو طعم عطريّ مختلف بعض الشيء، سمّي بالزِهْري وصوابها الزَهْري لأنه يظهر بعد ظهور الزهر، وكان يُزرع في غوطة دمشق، وفي مصر أيضاً بدليل ما قاله البدري: (ومن محاسن الشام الدرّاقن، وهو أصناف بدمشق، ويسمّى في القاهرة الخوخ ولم يكن بها سوى الزهري والمشعّر).

ولا أعرف إن كان يُزرع في أماكن أخرى. وورد ذكره في الكتب القديمة التي تتحدّث وتشرح أسماء العقار. لكن زاعته تضاءلت اليوم في الغوطة وأصبح أقل إنتاجاً وشيوعاً من الدرّاقن العادي.

وفيه يقول القيراطي [ويسمّيه الخوخ كالتسمية بمصر]:

حللنا ببستان به الدوح واقف   وجدول صافي الماء من تحته يجري
كأن النجوم الزهر زهري خوخه   ولم أر مثلي شبه الزُّهر بالزَّهرِ

ونداء بائعه في دمشق:

١ - (طاب يا زهري هالدرّاقن، دَشَّرُو البقلاوة وإجو عَلَشَانُو طاب يا زِهْري).

أقول:

يُطلق هذا النداء على الدرّاقن الزهري. و دَشَّرُو البقلاوة وإجو عَلَشَانُو: تركوا أكل البقلاوة من أجله. والبقلاوة ضرب من الحلوى المعروفة.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٢٤
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٣٠

حرف الذال

الذُرَة

Corn ; Doura ; Durra ; Indian Corn ; Maize

الذرة وعلى ألسنة الناس (دِرَه) نباتٌ حَوْلِيّ عُشْبِيّ، حبِّيّ من النّجيليات وهي ذات سوق قوية، منتصبة، طويلة متوسط ارتفاعها ثلاثة أمتار، وأوراق كبيرة ضيّقة تتميّز بحواشٍ متموّجة، و«عرانيس» أو «أكواز» طولانية الشكل تتدلّى منها خصلٌ من الشُّعيرات الحريرية ويتراصف عليها حبٌ أبيض أو أصفر، وقد يكون أحياناً أحمر أو أسود.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

الموطن الأصلي للذرة أميركا الشمالية والوسطى والجنوبية، وتُعتبر أهم محاصيل الولايات المتحدة الأميركية على الإطلاق. والواقع أنها تنتج قرابة نصف المحصول العالمي.

وقد اكتشفها كولومبس في رحلته الأولى إلى العالم الجديد (عام ١٤٩٢م) وحمل إلى إشبيلية باسبانيا عيّنات منها.

ومنها انتقلت إلى فرنسا فسمّوها «قمح الهند» أو «القمح التركي» واستعملوها أولاً علفاً للدواب، ثم انتقلت إلى إنكلترا فأكلوا طريّها نيئاً،

ومن ثم انتشرت زراعتها في بقية أوروبا وآسيا وإفريقيا.

لذلك لم يعرفها العرب قبل هذا التاريخ ولم تُذكر في كتبهم القديمة.

خواصّها وفوائدها:

الذرة فقيرة بالمواد الغذائية، لكنها غنية بالمنافع وتحتوي على كمية وافرة من النشاء، والمواد الدهنية بنسبة ٤-٦٪، والآزوتية والمعدنية.

ففي ساقها الأخضر سكّر، ويستعمل ساقها الجافّ وقوداً.

ومن أوراقها يُصنع ورق الكتابة.

كما يستعمل (عرموشها) بدلاً عن الصوف في حشو الفراش.

ويشرب مغلي (شباشيلها) كمدرّ للبول عند الإصابة بالرمال البولية والتهابات المثانة.

وهي علف جيّد للبهائم والدجاج والطيور الداجنة.

وعجين مسحوقها يصنع منه الخبز (كما في المكسيك وبيرو)، وتصنع منه الطبقات الفقيرة عندنا الخبز المعروف بالكراديش.

وتؤكل الذرة مسلوقة أو مشوية أو محمّصة، أو مطبوخة (كما في إيطاليا)، ويحتوي زيت الذرة على الڤيتامينات ويستعمل في معالجة الرشح والربو وآلام الشقيقة وقشرة الرأس.

والذرة المسلوقة Boiled Corn أو المشوية Grilled Corn من مآكل التفكّه الشائعة في شوارع دمشق. والمسلوقة منها معروفة وتؤكل في معظم أنحاءأوروبا وأمريكا، وفي لندن تؤكل المشوية منها مع الزبدة.

والذرة التي تباع في شوارع دمشق على شكلين:

الأول: الذرة المسلوقة وهي الأكثر انتشاراً، وتكون عادة من الذرة البيضاء أو الصفراء أو البلدية.

الثاني: الذرة المشوية، وقد اضمحلت كثيراً في أيّامنا عما كانت عليه في السابق.

وتباع الذرة المسلوقة في شوارع دمشق وخصوصاً في ساحاتها الرئيسيّة فوق عربات ملوّنة ومزخرفة تتوسّطها (حلّة) كبيرة تحتها منبع حراري، وتختلف درجة قساوة حبّات العَرنُوس باختلاف نوعه وحجمه، فكلما كان كبيراً زادت قساوته، والطريّ منه يسمّى (بَغُو).

ويلتقط البائع عرنوس الذرة الحارّ الذي انتقاه الشاري من الحلّة، بواسطة ملقط معدني طويل يشبه ملقط مدفئة الحطب، ويضعه ضمن غلاف من قشر الذرة، ثم يقدّمه للزبون بعد أن يرشّ عليه الملح حسب الرغبة.

ولقد رأيت إلى باعة الذرة المسلوقة في معظم أوروبا وأمريكا يقدّمون العرانيس باردةً ضمن صندوق زجاجي، ويرتدون القفازات المطّاطية أو القماشية البيضاء، ويلتقطون العرنوس بملقط جراحي معقّم، ويلفّونه بصفحة من الورق المعقّم.

أما الذرة المشوية فتحتاج إلى (منْقَل) معدني مستطيل يُشعل فيه الفحم حتّى يتجمّر، و(مهواية) يحرّكها البائع فوقه حتى يتم شيّ العرانيس. ويختلف طعم العرنوس المشوي عن طعم نظيره المسلوق.

غير أن هذه الطريقة تؤدي إلى انتشار دخّان الشواء وزيادة تلوّث البيئة، إضافة إلى شكوى الجوار.

ويُصنع من الذرة الصفراء «البوشار». أنظر الاسم.

كما تدخل في بعض الأطباق كالرزّ الصيني وخلافه.

ويذكر خير الدين الأسدي الدرة في موسوعته فيقول: (حبوب شبه مستديرة بيضاء يأكلونها في المجاعات، وأكلتُها أنا في مجاعة «السفربرلك»، وفي غير المجاعات يطعمونها طيور الكشّة).

وتُستعمل حبّات الذرة لتغذية طيور الحمام، كما يستعملها «كَشَّاشُو الحَمَام» لاصطياد الحمامة الغريبة التي تدخل في الكَشَّة لإغرائها فتنزل فيضرب عليها «السَّقْلَب» ويحبسها عنده. ولا يعيدها لصاحبها إلا بفكاكةٍ أي بثمن معلوم يدفعه إليه لاستعادتها.

أقول:

و كنت أتناول حبّاتها المسلوقة في «لندن» بدلاً عن البطاطا بجانب قطعة اللحم والبيض.

ورأيت إلى عرانيسها المسلوقة تباع في مدينتي «بودابست» و«ميونيخ».

من أسمائها:

الذُرَة: من العربية الفصحى.

الدرِه: لفظة عاميّة شائعة على ألسنة أهل الشام.

وبالإنكليزية عن العربية: Doura: Durra .

والذرة البيضاء: Holcus Doura .

و الذرة البلدية: Sorghum Doura .

و الذرة الإفريقيّة: Guinea Corn: Doura .

والذرة الصفراء: Maize: Corn ويقال لها في مصر: «ذرة شاميّة».

و الذرة الهندية: Indian Maize (Zea Maize) .

واسمها بالتركية: داري.

وبالفرنسية: Maïs .

والذُرة البيضاء بالفرنسية من العربية: Doura .

وبالألمانية: Mais .

مما قيل فيها:

من الأمثال الشائعة في دمشق قولهم: خبزي درة وخبزك درة وليش هالأنْبَرَة. يقصدون: حالي مثل حالك فلماذا تتعاظم وتتكابر عليّ ؟

نداء باعتها في دمشق:

١ - (بيضا وريّانة هالدرا، هلأ استَوِت يا ولِيْد).

٢ - (بيضا وريّانة هالدرا، تازة وريّانة هالدرا).

أقول:

النداء الأول: بيضا وريّانة لونها أبيض. والريّان: ضد العطشان، أي شرب الماء بما فيه الكفاية. وهلأ استَوِت: الآن تمّ سلقها فنضجت. يا ولِيْد: يا أولاد وهي تحريف عامّي.

النداء الثاني: لا يختلف كثيراً عن النداء الأول، و تازة تعني: حديثة القطاف.

ومن طريف نداءات بائع الذرة عندما تمرّ أمام (الحلّة) فتاة هيفاء فاتنة ذات شعر طويل فيوجّه النداء إلى الدرا بعبارات تورية القصد المبطّن منها التغنّي بجمال الفتاة فيقول:

- (رِيْتِك تِتْبْريني يا درا) وتِتْبْريني لفظة تحبّب وغيريّة بمعنى أن أموت قبلك وتتولّي أنتِ دفني في القبر.

- (سمرة ومزْكّاية يا درا) أي سمراء ولذيذة الطعم والشكل.

- (بيضا وشَعْرِك دهَب يا درا) التغني بلون الذرة البيضاء وشباشيلها الذهبية، والتورية هنا واضحة جداً.

- (دَخيلْ أوامَك يا عرنوس) دَخِيلْ: لفظة عامية تقال للاستجارة كما تقال للتحبّب، والدخيل لغة: مَن دخل في قوم وانتسب إليهم وليس منهم. ويقال دخيل الله للإستجارة بالله

تعالى. ثم أوامَك: أي قوامك من حيث الشكل، والمعنى العام: يا لقوامك الجميل.

ومن عادة زكْرِتيّة الدماشقة أن يخاطبوا المؤنّث بصيغة المذكّر تقرّباً أو مغازلة كقولهم: (دخيل الحلو) وهم يقصدون (الحلوة) وهكذا. كما يخاطبوا المذكّر بصيغة المؤنّث للتحقير والإذلال فيقولون للرجل الذي لا يقيمون لرجولته وزناً: (بَس يا حرْيمه) والحرْيمه بلغتهم تصغير الحرمة أو الأنثى، يصغّرونها زيادة في الإهانة.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٣٤٥، ٤٣٧

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٤٥

موسوعة المورد الحديثة

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٤٩، ١٥١

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٦٠

أسرار العافية لغازي ١٤٤

يا مال الشام لترجمان ١١٨

معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٩

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 305



عرانيس الدره المسلوقة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٥م



حلّة الدره المسلوقة لصاحبها بيّاع الأمراء في أحدى ساحات دمشق
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

حرف الراء

الراس المسلوق (النيفا)
الرمّان

الرّاس المسلوق (النِيْفا)

Boiled Sheep Head (Neefa)

رأس الخروف المسلوق، وعلى ألسنة الناس: «نِيفَا» أو «نِيفَه»، وأحياناً تطلق على رأس الغنم المشوي، طعام شعبي كان شائعاً في دمشق منذ أمد بعيد، لكنه اليوم يكاد يختفي، إلا في أطراف الأحياء المحيطة بقلب العاصمة أو في منطقة «باب الجابية» تحديداً حيث يكثر العمّال القادمين من القرى بانتظار فرص عمل لهم.

ويُعرف بائع الراس «بالروآس»، وهو يجلس عادة على كرسي منخفضة خلف طبق واسع يسمى «الفَرْش» يصفّ عليه رؤوس الخواريف وألسنتها إلى جانب البقدونس المفروم، وكل ذلك معرّض للهواء الطلق، وللذباب والغبار والتلوّث، واستبدل الفرش بصندوق من الزجاج المغلق في مرحلة لاحقة.

وحول الرَوّاس كتب القاسمي يقول في نهاية القرن التاسع عشر:

(الروآس اسم لبائع رؤوس الغنم المطبوخة، وحقّها «رءّاس» كشدّاد، ولكن شهرته عندنا كذلك، والخطأ المشهور - كما قيل - خير من الصواب المهجور. وهذه الحرفة كثيرة الوجود عندنا، سيما في الأسواق الشهيرة، فلا تخلو من روآسين أو ثلاثة، يبيعون الرؤوس وغيرها من الكروش والأيدي والأرجل التي تسمى «المقادم» مطبوخة في حلّة كبيرة، يضرب المثل فيها فيقال: مثل حلّة الروآس، وذلك لكبرها، وعمقها، واستقذارها غالباً، لكونها توضع في محل، ويبنى حولها، بحيث تمكث سنين لا تُقام، ولا تُجلى، ولا تُبيّض، بل تبقى ظلمات بعضها فوق بعض، ولذا ترى المترفين لا يأكلون من عند الروآسين، وفي الغالب يوجد عند بعض الطباخين في الأسواق المنتظمة الرؤوس والأيدي والأرجل مطبوخة طبخاً جيداً، وذلك بعد قشط الجلود، وتنظيفها بالغسل الكثير، يضعها في طاجن نظسف مبيّض، أو يضع لمن يريد الأكل عنده في صحائف، أي صحون بيض نظيفة، بحيث يشتهى الأكل في محلّه، بخلاف أولئك، فإنهم يأخذون الرؤوس والأكارع-أي المقادم - من المسلخ، ويضعونها في دكاكينهم، فتأتي الأجراء والصنّاع الوسخو الثياب، القذرو الرائحة، من كثرة الدماء والأوساخ التي على ثيابهم

الزرقاء، ولا معرفة بطهارة ولانجاسة، حتى إذا نظّفت بهذا الماء القذر أخرجوه، ووضعوه في الحلّة التي ذكرناها، ويوقدون العظم الذي استخرجوه من الرؤوس، مع الأمخاخ التي يلتقطونها غالباً من دكاكين الجزّارين، فتخرج رائحةالوقيد خبيثة جداً، بحيث تشتمّ من مسافة بعيدة، ثم بعد الاستواء، يعلو الحلّة دهن، فيقيمونه ويجعلونه في وعاء مخصوص قريب من الحلّة.

واعلم أن الرواّسة لا يعرفون السمن، فضلاً عن شرائه، إلا إن كانوا يأكلونه من غير أهل حرفتهم، لأن الدهن الذي يزيد عندهم في دكاكينهم يدّخرونه في بيوتهم، لأكلهم وأكل عيالهم، فجميع الأكل الذي يدخله السمن يجعلون عوضه من دهن الرؤوس الذي شرحناه، كذلك ما يزيد عند هؤلاء من الكروش وغيرها، يقتاتون به غالباً.

وبالجملة فهذه حرفة رائجة لدى الفقراء والفلاحين، وأربابها غالبهم أغنياء، والله يرزق من يشاء). إلى هنا وينتهي كلام القاسمي.

أقول:

وفي بغداد طعام مماثل تقريباً للطعام الذي ذكره القاسمي واسمه «پاتْشه» وربما خالطته الكوارع والمقادم.

وروى لي الصديق المرحوم عبد القادر الأرنؤوط حادثة طريفة وقعت معه عندما كان يزور بغداد بدعوة من صديقنا المشترك صلحي الوادي، فأراد أن يفطر صباحاً كما يفطر البغداديون، فنصحه صلحي بالامتناع عن ذلك، إلا أنه أصرّ، فأوصله إلى السوق وتركه هناك، فاقترب عبد القادر من إحدى الدكاكين المتخصّصة بهذه الأكلة، وطلب من البائع أن يسكب له صحناً، فنظر إليه الرجل من أعلاه إلى أسفله عدّة مرات - وكان المرحوم مربرع القامة نحيلاً بعض الشيء والبائع على نقيضه ضخم الجثة- ثم قال له: روح بابي روح، هاذي تْضُرّك.

منشأ تسمية النيفا:

يعتقد البعض أن (نيفا) كلمة آرامية متوارثة بالتواتر إلى العربية ومعناها: إهتراء اللحم من فرط طبخه.

ويذكر الأسدي أن كلمة نيفا محرّفة عن السريانية وتعني: الطبخ.

ولم أجد لها الجذر اللغوي في المعاجم العربية أو الكلدانية أوالسريانية. غير أنني وجدت كلمة (نيفه) في الفارسية وتعني: دكَّة السروال، والبُقْجَة، وهما معنيان مغايران لمفهوم أكلة النيفا.

وعرف العرب هذه الأكلة قديماً، وكان اسمها عندهم «الرؤوس» وليس (النيفا).

وأكلة الراس معروفة في فرنسا وهم يأكلونها واسمها عندهم: Tête de Mouton، وتعني: رأس الخروف.

وفي دمشق يقولون عن اللحمة التي نضجت واهترأت كثيراً بعد طبخها وأصبحت غاية في الطراوة. «راحِت نيفا».

وقد يهدّد أحدهم الآخر إذا اشتدّ النزاع بينهما فيقول: بلا ما أعملك نيفا. أو هلأ بعملك نيفا.

ونداءات بائعها في دمشق:

١- (نيفا، نيفا).

٢- (لِيِّة الراس).

٣- (لِيِّة الراس، نيفا الراس، يالله هبّرات ولسانات).

أقول:

النداء الأول: لا يتعدى تكرار لاسم النيفا.

النداء الثاني: تشبيه لطراوة النيفا وكأنه ليّة الخروف المميّزة بالطراوة.

النداء الثالث: تكرار للندائين السابقين، ويضيف المنادي أن قطع اللحم التي ينزعها من رأس الخروف تشبه اللحمة الهبرة في طراوتها. ثم ولسانات: وهي ألسنة الخِراف المسلوقة التي يبيعها أيضاً.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ١٦٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ٣٣٥

المعجم الفارسي العربي لعَلوب (مادة نيفا)

معجم الألفاظ العاميّة لفريحة ١٨٦

قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١٤٠

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

يا شام لكيّال ٣١٩

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٦

ذاكرة المؤلّف



الماشية التي ستتحوّل رؤوسها إلى (نيفا) بعد ذبحها

(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

الرُمَّان

Pomegranate

شجر إستوائي أو شبه استوائي من أشجار القارة الآسيوية. معظمه صغير؛ ولكن بعضه قد يصل ارتفاعهُ إلى خمسة أمتار أو سبعة أمتار. وهو ذو زهر أحمر برتقالي، وثمار كروية صفراء أو حمراء، بحجم البرتقالة الكبيرة، تشتمل على حبّ أحمر اللون، عادةً، ذي بذور صلْبة. ويؤكل كفاكهة طازجة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يعتقد أن إيران والبلدان المجاورة لها هي موطن الرمان الأصلي.

وعُرفت زراعتهُ منذ أقدم الأزمان في بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط وشبه جزيرة العرب وأفغانستان والهند.

وأدخل العرب زراعته إلى الأندلس.

كما يُزرع اليوم في ولاية كاليفورنيا الأمريكية.

ضروبه في بلاد الشام:

للرمّان في بلاد الشام ثلاثة ضروب هي: (الرمّان الحامض)، و(الرمّان اللَفّاني أو المز) وهو الرمّان نصف الحامض، و(الرمّان الحلو).

خواصّه وفوائده:

استعمل الفراعنة مسحوق قشره سفوفاً لطرد الديدان المعوية.

ويستعمل الطبّ الحديث خلاصته للغرض نفسه سيما لطرد الدودة الوحيدة.

يحتوي الرمّان على الماء وحمض الليمون والسكّر والبروتين والحديد والڤيتامين C.

ويُستفاد من شرب مغلي قشره الأملس في معالجة الإسهالات الحادّة وطعمه مرّ.

كما يستعمل قشره كمثبّت للألوان في الدباغة لاحتوائه على العفْصين.

وتنشر حبّاته فوق كثير من الأطعمة للنكهة أو للتزيين كأطباق «السليقة» و«الحبوب المطبوخة» و«المتبّلات» و«البابا غنّوج» و«الخبّيزة بالزيت» و«السبانخ بالزيت».

وتُضاف إلى «الفطاير بسبانخ» وأقراص «الكبّة المشوية».

وعصارته الحامضة منكّهة. ويُصنع منها الشراب المعروف: بعصير الرمان grenadin.

كما يصنع من عصيره المكثّف «الدبس رمّان» ويستعمل كمحمّض للطعام.

من أساطيره:

في الأسطورة اليونانية أن الآلهة (أفروديت) زرعت الرمّان في جزيرة قبرص.

وعندما أكلت إلهة الخصب (بيرسيفون) عدة حبّات منه أثناء زيارتها (لهيدس) أجبرت على العودة إلى هناك لمدة ٤ أشهر في كل سنة.

واعتقد الرومان بأن أفضل أنواعه تأتي من قرطاجة، لذلك سمّوه punicum وهو اسم قرطاجة باللاتينية.

من أسمائه:

الرمّان معرّبة من الآرامية.

وبالبابلية: Nurmu.

وبالسريانية: روموني (ܪܘܡܢܐ).

وبالكلدانية: روُمونا.

وبالمصرية القديمة: Arhmani، وبالقبطية: رَمَن.

وبالتركية: نار.

واستمدّت البرتغالية اسمه من العربية فقالت: Roman.

وبالإنكليزية: Pomegranate.

وبالفرنسية: Grenades.

وبالألمانية: Granatapfel.

وبالإسپانية: granada.

مما قيل فيه:

واسم زهر الرمّان بالفارسية: جلّنار.

ويُستعمل قضيب الرمّان لاكتشاف مصادر الماء داخل الأرض.

ويقال للقنابل اليدوية الحربية: رُمّانات يدوية.

ولا زلت أذكر أغنية قديمة مطلعها: رمّانك يا حبيبي.

وبحبّات الرمّان اختنقت (حبَابَة) جارية الخليفة العبّاسي الأمين وهو يطعمها إياها.

ونداءات باعته في دمشق:

١ - (يا مَلاّشة تَعَا مَلْشُو، حلو هالرمّان يا ماوردي).

٢ - (حلو هالرمّان يا ماوردي للمفطوم دوا يا ماوردي).

أقول:

النداء الأول: يا ملاّشة تعا ملشو: في العربية مَلَشَ الشيء مَلْشاً فتّشه بيده كأنه يطلب فيه شيئاً، ويختلف معناها بالسريانية قليلاً فهي من جذر: ملَش (ܡܠܫ) ومنه مَلْشه (ܡܠܫܗ) بمعنى: مَسَّه ولمسه. وهذا من التقارض الغوي بين العربية والسريانية. وملاّشة جمع ملاّش. ثم: تعا مَلْشو أي تعال وفتّش هذا الرمّان بنفسك. ويشبّه البائع طعم الرمّان بحلاوة البرتقال الماوردي وبلونه أيضاً.

النداء الثاني: أي طعمه حلو وهو يشبه البرتقال الماوردي باللون والطعم، وهو دواء للرضيع الذي تمّ فطامه إذ يعطيه القوة والقدرة على النمو.

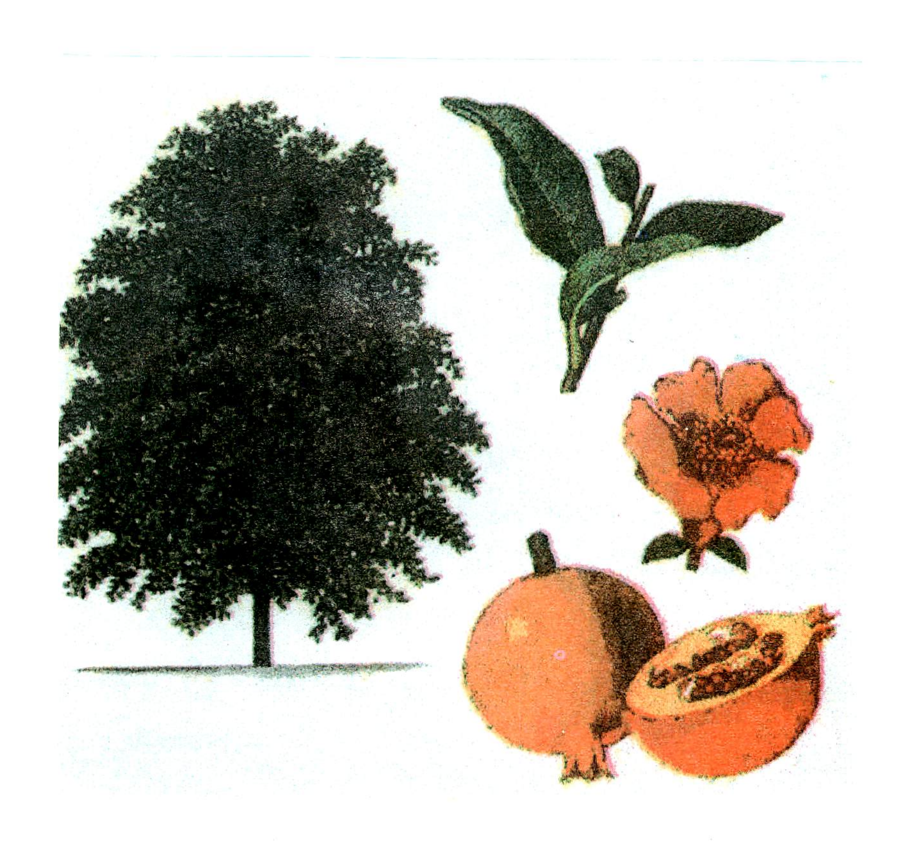
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٦٨

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ١٩١

المنجد في اللغة والأعلام ٧٧٣

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٤٨

اللباب (معجم سرياني عربي) للقرداحي ٦٧٤
اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٦
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٦٦
يا مال الشام لترجمان ١١٥
ذاكرة المؤلف
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 303



الرمّان: شجر وزهر وورق وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

حرف الزاي

الزبيب

الزعبوب

الزعتر

الزعرور: أنظر الزعبوب.

الزلابة ؛ الزلابية: أنظر العوآمة.

الزهرة

الزيت

الزيتون

الزَّبِيْب

Raisin ; Currant ; Sultana

الزبيب هو العنب المجفَّف، وتطلق تسمية الزبيب أيضاً على كل ما جُفِّف من الثمار كالتين وخلافه، لكنها تخصّصت بمجفَّف العنب. ويُترك العنب المراد جعله زبيباً على شجره فترة طويلة حتى ترتفع نسبة السكّر فيه فتزيد حلاوة طعمه. وللزبيب ضروب كثيرة، منها (الدرِبْلي) الوارد من السويداء، ومنها (القَشْلَمِيْش) وهو عديم البزر ويستورد من تركيا.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الزبيب عريق في القدم، عرفه الإنسان في مصر وفارس منذ (٢٠٠٠) سنة قبل الميلاد.

وتُعتبر تركيا وإيران واليونان وأستراليا والولايات المتحدة الأميركية خصوصاً ولاية كاليفورنيا أكثر بلدان العالم إنتاجاً له.

خواصّه وفوائده:

الزبيب ذو قيمة غذائية كبيرة لما يشتمل عليه من السكّر والحديد.

مما قيل فيه:

ورد ذكره في الكتاب المقدس.

وكان قدامى الإغريق والرومان يزينون به هياكلهم ويقدّمونه جوائز إلى المبرّزين والمجلّين في المباريات الرياضية.

وذكره البدري في كتابه المشهور «نزهة الأنام في محاسن الشام» الذي كتبه في القرن التاسع للهجرة وقال فيه: (وأفضل أنواع الزبيب أكثره لحماً وأرقّه قشراً، وبعض الناس يميل إلى الزبيب الكبار الحلو فيخرج عنه عجمه قبل أن يأكله. والكشمش هو الزبيب الصغير الذي لا عجم له وهو أجود).

وقال أيضاً: وبالإسناد إلى النبي ﷺ قال: «نعم الطعام الزبيب يطيب النكهة ويُذهب البلغم».

ومن نصائح الخليفة العباّسي المنصور: «كلوا الزّبيب وأطرحوا عجمه فإن في عجمه داء وفي شحمه دواء».

من أسمائه:

الزبيب من العربية وهو أيضاً العنَجَد والعنْجُد.

وهو الكِشْمِش في المعجم الزراعي أي الزبيب الصغير عديم البزر واسمه بالإنكليزية Currant أو Sultana .

والكِشْمِش بالمعاجم العربية من التركية والفارسية هو العنب الصغير الخالي من البزر.

وحُرِفت التسمية على ألسنة الناس في دمشق إلى «قَشْلَمِيْش» وتلفظ «أشْلَمِيْش».

والزبيب بالتركية: اوزوم.

وبالإنكليزية: Raisins .

وبالفرنسية: Raisins Secs .

وبالألمانية: Rosine و Johannisbeere ، و Sultanine وهو الكشمش.

من استعمالاته:

يُحضَّر منه الدبس الزبيبي هو شديد الحلاوة.

كما يُصنع منه خشاف الزبيب.

ويدخل زبيب القشلميش في بعض المآكل كالرزّ والكَبْسَة وخلافهما.

ويضاف كعنصر تزييني إلى الكاتو

وهو من تسالي سهرات الشتاء الدمشقية ويؤكل مع الجوز.

مما قيل فيه:

من أمثال أهل الشام: (ضَرْب الحبيب زبيب ولو كان حجر صوّان). كناية عن أن أي شيء

يفعله محبّ بحبيبه مقبول.

و(بيعمل من الحبّة قبّة ومن الزبيبة خمّارة). يطلق على بن يبالغ في تهويل الأمور.

ونداء بائعه في دمشق:

١ - (أشلميش يا زبيب).

أقول:

أشلميش لفظ دمشقي محرّف عن قشلميش المحرّفة بدورها عن الكِشْمِش وهو الزبيب الخالي من العَجَم أو البزر.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٣٩

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٨٠ ، ٥٩٤

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٢٢٢ ، ٦/ ٣٦٣

معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ١٣٦

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

موسوعة Encarta

ذيل كتاب الطبيخ للبارودي ٩٤

معجم درر الكلام لكيّال ١١٠ ، ١٥٤

يا مال الشام لترجمان ١١٦

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 315



الزبيب (الدِرْبَلي) الوارد من السويداء



زبيب (القَشْلَمِيْش) عديم البزر المستورد من تركيا
(الصورتان بعدسة المؤلف في سوق الجمعة بدمشق عام ١٩٩٨م)

الزَّعْبُوب ؛ الزُّعرور

Hawthorn ; Azarole; Thorn ; Medlar

ثمر من جنس الجُنَيبات الشوكية من الفصيلة الوردية Rosaceae . أوراقه صقيلة صغيرة، مُسنّنة، بيضوية الشكل، ثلاثية الفصوص أو خماسيّتُها. وزهراته بيضاء أو قرنفلية، خماسية البتلات، شبيهة بزهرات التفاح. وثماره صغيرة حمراء، أو صفراء، أو زرقاء، أو سوداء.

ويتوفّر في دمشق الزعرور الأحمر والأصفر.

وللزعرور قيمة اقتصادية ضئيلة، وكثير من أنواعه تُزرع لتزيين وتسييج الأراضي.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

ينمو الزعبوب في كل المناطق ذات المناخ المعتدل.

ويكثُرُ في أميركا الشمالية، وعلى نطاق أضيق في أوروبا وشمال إفريقيا واسيا الصغرى.

ويزرع بشكل محدود في غوطة دمشق، ويزهر في الربيع، وتنضج ثماره بين شهري آب وتشرين الأول من كل سنة.

خواصّه وفوائده:

من أهمّ خواصّ الزعبوب الأساسية أنه يهدّىء الأعصاب وينظّمها، كما يقوّي القلب ويهدّىء الشرايين ويجعل الدم ينساب فيها براحة ويسر.

ويستعمل منقوع أزهاره كشراب في أمراض القلب والشرايين.

كما يستعمل منقوع ثمره غرغرة في أمراض الحلق والحنجرة.

من أسمائه:

الزُعرور: معرّبة من الفارسية.

والزعبوب: لفظة عاميّة دمشقية.

وبالبابلية عن السومرية : Arzallu .

وبالسريانية : زَعْرورو (ܙܥܪܘܪܐ) .

وبالكلدانية : زعرورا .

وبالفارسية : زُعرور .

وباليونانية : Crataegus .

وبالأرمنية (بالخط اللاتيني) : Hazoréni .

وبالإنكليزية : Azarole ; Thorn ; Medlar ; Hawthorn .

وبالفرنسية : Azeroles ; Aubépines .

وبالألمانية : Dorn .

مما قيل فيه :

ذكره البدري واكتفى بترديد ما قاله الآخرون عنه ولم يعلّق عليه .

من تهكّمات الدماشقة قولهم : كِملْ النّألْ بالزعرور . تطلق على مجلس فيه أشخاص مزعجون وينضمّ إليهم من هو أكثر إزعاجاً منهم .

ومن أغاني فيروز : هيْك مَشْق الزعرورة يا يُمّا هيْك .

ونداءات باعته في دمشق :

١ - (دْرِنْ دْرِنْ يا زعبوب) .

٢ - (دْرِنْ دْرِنْ يا زعبوب ، البزر بِنّ يا زعبوب ، من هالعجوة يا زعبوب ، من هالبلح يا زعبوب) .

٣ - (من هالعجوة يا زعبوب ، تمر حنا يا زعبوب ، البزر بِنّ يا زعبوب) .

أقول :

جميع هذه النداءات مُنغّمة بصوت البائع ، وبجرْس موسيقي إيقاعي مُحبّب . إضافة إلى المحافظة على الوزن والقافية ، فكلمات دْرِنْ دْرِنْ كما لو كانت إيقاع الدربكّة . أمّا البزر بِنّ فتشبيه

لبزر الزعبوب بحبات البنّ وهي من شطحات المبالغة في الجرْس الموسيقي. ثم: من هالعجوة يا زعبوب من هالبلح يا زعبوب: ينطبق عليه ما ينطبق على مقولة البزر بنّ. أما (تمر حنا): فأيضاً تشبيه للونه بحمرة التمر حنّا.

والتمر حنا لفظة عاميّة للحنّاء، وبالإنكليزية عن العربية Henna ، وهي شجيرات صبغية مشهورة من الفصيلة الحنّائية تنبت في شمال إفريقيا وجنوب غرب آسيا، و يُستخرج منها خِضاب محمّر اللون يُعرف أيضاً بالحنّاء، وهي على شكل عناقيد كبير. وعُرفت الحنّاء في الهند وبلدان الشرق الأدنى وشمال إفريقيا بوصفها خضاباً صباغياً منذ قرون عديدة، وكان من عادة القوم في تلك الديار أن يَخضبوا بها شعرَ رؤوسهم، وأظافرَهُم، وراحات أيديهم، وأخامصَ أقدامهم ولا زالت هذه العادة متّبعة عندهم إلى اليوم.

وفي دمشق كانوا يخضّبون أيدي وأرجل العروس بها ليلة زفافها. وقد يصبغون شعرها.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ٢٠٣

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٦٥

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٣٣٠ ، ١٦٩

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٢٣٧

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٣٥٩

البراهين الحسّية ليعقوب ٨٥

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٢ ، ٢٣١

موسوعة المورد الحديثة

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٣٠٦

أسرار العافية لغازي ٣٠٥

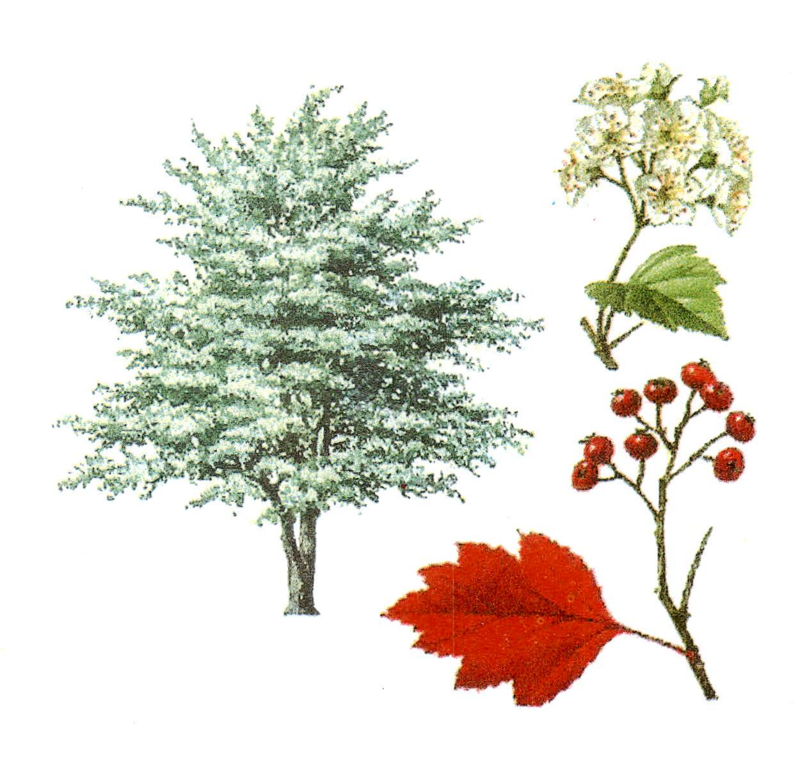
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

معجم درر الكلام لكيّال ١٨٣ ، ٢٨٧

يا مال الشام لترجمان ١١٣

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٦

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 293



الزعبوب (الزعرور): شجر وورق وزهر وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

الزَّعتَر ؛ السَّعتَر ؛ الصَّعتَر

Thymus ; Thyme

جنس نبات من التوابل من الفصيلة الشفويَّة فيه أنواع بريّةوأنواع زراعية. وأوراقه المجففة بُنيّة اللون ضاربة للخُضرة، تنبعث منها حين تُسْحق رائحةٌ عطرية.

وله ضربان رئيسان هما:

الزعتر المعروف أو الشائع أو العادي: نوع معمّر يُزرع ويستعمل ورقه وصغار نواميه تابلاً.

الزعتر البَرِّي: وهو نوع بريّ معمّر مبذول يستعمل تابلاً.

وللزعتر جنس متقارب من نفس الفصيلة الشفويَّة هو المَرو أو حَبَق الشيوخ والمعروف عند الناس باسم أوريكانو Oregano أو Origanum وهو من النباتات العطرة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للزعتر المناطق المعتدلة من آسيا وأوروبا خصوصاً أوروبا الجنوبية ومنطقة حوض البحر الأبيض المتوسط وآسيا الصغرى وأواسط آسيا.

والزعتر الشائع ويعرف بالزعتر الفرنسي وبالزعتر الألماني وبالزعتر الإنكليزي موطنه جنوب أوروپا، وينمو في فرنسا وإسپانية والولايات المتّحدة.

بينما ينمو الزعتر البرّي في معظم الأصقاع.

ورأيت إليه مستنبتاً في حدائق النباتات الملكية «Kew Gardens» جنوبي لندن.

وكذلك في حديقة هانتنغتون « Huntington Park » قرب مدينة لوس أنجلوس في ولاية كاليفورنيا الأمريكية.

فوائده واستعمالاته:

يُستخدم الزعتر في أغراض طبية مختلفة، فهو هاضم ومضاد للتخمّرات المعدية والمعوية.

ويفيد مغليّه الممزوج بالعسل في معالجة بعض أمراض الجهاز التنفّسي كالتهاب القصبات والربو والسعال الديكي.

وفي الصداع والشقيقة.

وتستخدم مادته الصَعْتَرول (Thymol) في كثير من معالجات الأسنان، لكنها تتعاكس مع الحشوات التجميلية (الكومبوزيت) إذا استعملت كعازل تحتها.

ويُستخرج منه زيت يَدْخل في صناعة العطور ويُعْرَف بزيت الصَّعتر.

ويدخل في بعض الأدوية ومعاجين الأسنان.

و يتّخذ مُنكّهاً أو مطيّباً للطعام.

ويضاف الأخضر منه للسلطات.

ويؤكل الزعتر المجفّف بالخبز المغموس بزيت الزيتون مع اللبنة.

وتنتشر في لبنان «الكعكة بزعتر»، وهي خبز محمّص على شكل الهلال، رقيق منتفخ البطن مغطّى بالسمسم، يُشقّ ويُذرّ الزعتر داخله.

وكانت الكعكة بزعتر منتشرة في دمشق ثم اختفت، وبقيت شائعة في لبنان.

وتصنع «المناقيش» اليوم في دمشق وهي فطائر الخبز المدهون بالزيت والزعتر.

ويضاف مسحوق الزعتر إلى كعكة «البيتزا» وبعض الأطعمة والفراريج.

كما يضاف (الأوريكانو) إلى سلطة البندورة والبطاطا والبيتزا والمعكرونة (السباكتّي) والراڤيولي والمأكولات البحرية و مرق اللحم وصلصة السمك والشيش طاووق والشرحات والمعلاق قبل الشوي أو الإدخال إلى الفرن.

طريقة تحضير الزعتر المجفّف:

يخلط الزعتر بمجفّف الشمرة والكمّون والكزبرة واليانسون وبزر الجَبَس بعد طحنها ونخلها جميعاً، ثم يضاف إليها الملح وطحين القضامة والسمسم، ويُحمّض بمجفّف الحصرم أو زهرة السمّاق أو مجفّف التوت الشامي.

وهناك من يحضّره بالطريقة التالية: يُحمّص الزعتر البرّي اليابس على النار، كما يُحمَّص حب الحمّص أيضاً، ويطحنا ويضاف إليهما السماق الناعم وقليل من الملح والسمسم، ومنهم

من يضيف قليلاً من مساحيق جوزة الطيب والمحلب والشمر .

وأشهر أنواع الزعتر المجفّف : الزعتر الحلبي والزعتر الأردني .

من أسمائه :

الزَّعتَر : لفظة عاميّة فصيحها : السَّعتَر أو الصَّعتَر .

وبالآرامية : حاشا .

وبالسريانية : صَعْترو (ܨܥܬܪܐ) .

وبالكلدانية : صَعْترا .

وبلهجة أهل تطوان بالمغرب الغربي : السحتَر .

والزعتر المعروف أو **الشائع :**

بالإنكليزية : Garden Thyme أو Common Thyme أو Thymus Vulgaris .

وبالفرنسية : Thym أو Serpolet .

وبالألمانية : Thymian .

والزعتر البرّي :

من أسماء الزعتر البرّي : النَمَّام ، وسِيْسَنْبَر وهي من الفارسية .

وبالإنكليزية : Wild Thyme .

وبالفرنسيّة : Sarriette .

وبالإيطالية : Santoreggia .

مما قيل فيه :

ذكره البدري في القرن التاسع للهجرة بدمشق .

ويتندّر الناس بطرفة قيل أنها حدثت مع أحد الطلاب في ألمانيا حينما اشتهى «الزعتر المجفّف» فطلب من أهله إرساله إليه ، فضبطته الجمارك الألمانية ، وبعد الفحص المخبري جاء الجواب : (أسوأ علف للحيوانات) .

وعن أحد الشعراء الظرفاء في معارضته لمعلّقة امرؤ القيس:

بكى صاحبي لمّا رأى الزيت جنبه وأيقن أنّا سوف نأكل زَعتَرا
فقلت له لا تبكِ عينك إنني سأعمل شَاياً بَس جِبْلِي سُكّرا

وكان نداء بائعه الجوّال في دمشق:
- (الزَعْتَراتْ البِيْتيّاتْ).

أقول:
لا يُفسّر النداء بأكثر من أن هذا الزعتر مُحَضَّر في البيت، وذلك يعني الاعتناء به وبعدم غشّه.

نزهة الأنام للبدري ١٧٣
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٣٣-٧٣٤، ٥١١
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٢٣٦
اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٩٨٧
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٣٠٩
أسرار العافية لغازي ٢٧٩
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Encarta
موسوعة Grolier
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

الزَهْرَة

Cauliflower

الزهرة أو القنبيط أو القرنبيط اسم لنوع خضرة من عائلة الملفوف، وهي بقلة زراعية من الفصيلة الصليبية ذات رأس أبيض اللون متضخم ينمو في مركز النبتة، وتحيطه أوراق متطاولة خضراء ضاربة للزرقة.

والزهرة من الخضار السنوية إذا زرعت في الربيع.

وتؤكل طازجةً ومخلّلة ومطهوّة ومقليّة ومتبّلة باللبن وعجّة.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

الموطن الأصلي للزهرة آسيا والشرق.

ومن قبرص انتقلت إلى إيطاليا في القرن السادس عشر للميلاد ومنها إلى كامل أوروپا.

وتتطلب زراعتها تربةً خصبة ومناخاً بارداً.

خواصّها وفوائدها:

الزهرة غنية بالپروتينات والأملاح المعدنية وبعض الكبريت والفوسفور والڤيتامين C.

وتعادل الملفوف بقيمته الحرارية.

وتُعتبر من مقويّات الأعصاب والذاكرة.

وتفيد في تصلّب الشرايين.

وعصيرها الممزوج بعصير الملفوف طارد للديدان المعوية.

محاذيرها:

تكمن مشكلة الزهرة في عسرة هضمها، إلى جانب تشكيلها للغازات المعوية.

لذلك يجب أن تطبخ طبخاً جيّداً حتى تنضج.

والطازجة منها لها نفس المحاذير.
وإذا أريد تناولها مقليّة فالأفضل (سلقها) قبل قليها لنفس السبب.
أما المخلّلة منها فلا محاذير لها.

من أسمائها:
الزَهْرَة: عامية شاميّة.
القَرْنَبِيْط: تطلق في الشام ومصر.
القُنَّبِيط: من اليونانية البيزنطية والحديثة. وعند المصريين: الكرنب.
وبالتركية: قرنابيت.
وباليونانيّة البيزنطيّة: Kônôpidi.
وباليونانية الحديثة: Kounoupida: Κουνουπιδι.
وبالإنكليزية: Cauliflower.
وبالفرنسية: Choux- Fleurs.
وبالألمانية: Blumenkohl.

مما قيل فيها:
ذكرها البدري في القرن التاسع للهجرة باسم القنبيط تحت عنوان الكرنب، وقال بأن القنبيط يُدعى عند المصريين بالكرنب.

أقول:
منعاً للالتباس فإن التسميات الشائعة على ألسنة الناس في دمشق فيها كثير من التضارب عمّا جاء في تسميات المصادر العلمية والموسوعية، فالكرنب والملفوف والزهرة هي جميعاً من فصيلة واحدة وذات خواصّ متشابهة، رغم اختلاف أسمائها.
١ - فالكرنب الذي نعرفه ونطبخه مع الرزّ ونسمي هذه الأكلة «الشلْباطو» هو «الكرنب الساقي» أو «الكرنب أبو ركْبة» Kohlrabi، وهو غير القرنبيط أو القنبيط المعروف بـ «الزهرة

«Cauliflower»، لكن المصادر الموسوعية تسميه «الملفوف» إلى جانب تسمية الكرنب.

٢- أما الملفوف Cabbage الذي نصنع منه السلطة ونطبخه كاليبرق واليالانجي فاسمه بالعامية الدمشقية: اليَخنَة أو اليَخنَا، وفي المصادر العلمية «الكُرُنْب».

ولإنهاء هذا الاشكال أقول: التسمية الشائعة في دمشق للملفوف هي: اليخنا، وهما وجهان لعملة واحدة. أمّا الكرنب فشيء آخر.

وكان نداء بائعها في دمشق:

- (تبِيْلو تبِيْلو، تبَلو باللبن يا زهرة).

أقول:

تبيلو: تحريف عامي للدلع مشتقّ من اسم «المتبّل»، والمقصود به التتبيل مع اللبن، وهو ما يفسّره الشطر الثاني من النداء. أمّا تبَلو فتطلق على المذكّر بينما الزهرة مؤنّثة، وهذه من عادات زكرتية دمشق فهم يطلقون المذكّر على المؤنّث، مثلاً يقولون عند مغازلتهم فتاة جميلة: دخيل الحلو.

ولم نعد نسمع هذا النداء في أيّامنا.

نزهة الأنام للبدري ١٦٩

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١١٨

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ١٨٧

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٧٤

أسرار العافية لغازي ٢٢٤

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ٢٤٣

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٨

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 296



القرنبيط أو القنبيط ، أو الزهرة بالعامية الدمشقية ، وعند المصريين (الكرنب)
(بعدسة المؤلف في سوق دمّر عام ١٩٩٨م)

زَيْت الزيتون

Olive Oil

الزيت عصير الزيتون، ويقال: زَات وزيَّت الطعام أي جعل فيه الزيت. والزيَّات من يعصر الزيت ويبيعه. ويختلف طعمه حسب نوع الزيتون وكمية الأسِيْد «الحمض Acid» الموجودة فيه.

موطنه الأصلي:

ليس للزيت موطن أصلي، فقد عرفه الإنسان القديم مذ عرف شجرة الزيتون المباركة ومنهامنشأه.

خواصّه وفوائده:

الزيت مرتفع القيمة الغذائية ويحتوي على العناصر الضرورية لنمو الجسم الفتيّ الغضّ.

وتمتص شجرة الزيتون أشعة الشمس فتودعها الڤيتامين D الضروري لنمو عظام الأطفال ووقايتهم من الكساح وتقوّس الساقين، وإكساب الوجه النضارة والحُمرة والإشراق.

وفيه الڤيتامين E عامل الخصب والنسل.

ويحتوي الزيت على أشباه الدهون، ووجودها ضروري لتغذية النسيج السنجابي في دماغ الإنسان مما يزيد في القدرة على التفكير والمحاكمة.

كما يحتوي على البروتين ومادة الكاروتين.

ويحتوي أيضاً على مادة عطرية فاتحة للشهية.

وهو من أفضل الأدوية للكبد والصفراء.

ويُصنّف ضمن مليّنات الباطنة إذا كان منشأ الإمساك عصبياً.

من أسمائه:

الزيْت تسمية عربية.

وبالسريانية : زَيْتُو (ܙܝܬܐ) .

وبالكلدانية : زَيْتَا .

وبالأرمنية من السريانية : Tset .

وبالإسپانية من العربية : Aceite أو Azeite .

وبالپرتغالية كالاسپانية : Azeite .

وبالإنكليزية : Olive Oil .

وبالفرنسية : Huile .

وبالألمانية : Olivenöl .

من استعمالاته :

كان القُدامى يتباركون بزيت الزيتون فيدهنون أجسادهم به ، وقد فعل الإغريق ذلك في عهد هوميروس .

وكان الزيت مصدراً للإضاءة في العصور القديمة بالسراج والفتيلة .

وفي مباريات كمال الأجسام اليوم يقوم الرياضيون بدهن عضلاتهم بالزيت لتبدو لامعة .

وهو من المواد المزلّقة أو المخفّفة للاحتكاك لذلك تزيّت به المسنّنات المعدنية وخلافها .

ويُستخدم زيت الزيتون في صناعة الصابون .

وكانت جدّاتنا تُقطّر منه بضع قطرات ساخنة داخل الأذن فيسكن ألمها .

ويُطبّق على الشعر قبل الاستحمام لتقويته .

ويؤكل النيء منه بالخبزة والزعتر أو اللبنة أو الجبنة .

وصديقي المؤرّخ أكرم حسن العلبي لا يبدأ طعامه إلا بتناول الخبز المغموس بالزيت لأنه يفتح شهيّته للأكل .

وتكبس به الجبنة ، وكذلك اللبنة ، والزيتون والمكدوس ضمن قطرميزات للمونة .

ويُستخدم في الطّهو ، وتُقلى به الخضار والعجّة ، ويضاف إلى التبّولة والسَلَطات .

وتتعرّض مواصفات الزيت للغشّ بقصد الربح .

ويُكشف الغش بوسائل كيميائية مخبرية كاستعمال حمض الكبريت الكثيف أو الزيت المعدني أو بزيت القطن.

كما يتعرّض الزيت للفساد نتيجة امتصاصه أكسجين الهواء مما يؤدّي إلى زيادة درجة حموضته وتغيّر طعمه ورائحته بشكل غير مستحبّ، ويحدث ذلك بصورة خاصّة إذا عُصرت حبّات الزيتون الناضجة والمخزونة لحين عصرها.

والزيت على أنواع، منها البلدي وهو ما يُنتج محلياً، ويختلف طعمه حسب منشأه ودرجة الأسيد فيه.

وهناك الزيت اللبناني ويتمتّع بمذاق خاص ّطيّب، ثم اليوناني والتركي والإيطالي.

ويشتهر الزيت القبرصي بمذاقه المميّز.

مما قيل فيه:

يتحدّث القاسمي عن «الزيّات» في نهاية القرن التاسع عشر للميلاد فيقول: (زيّات: اسم لمن يبيع الزيت المستخرج من الزيتون، على دابّة مخصوصة، بأوعية مخصوصة كالخوابي من جلد، يضعها على الدابّة، ويدور في الأسواق على زبوناته، كالبقّالين وغيرهم، ممن يدّخر الزيت وغيره، وأصحاب هذه الحرفة تشتري الزيت من أصحابه أرباب الزيتون والمعاصر، ويدّخرونه في آبار مخصوصة محكمة، وأوعية كبيرة، فيأتي أحد أهل هذه الحرفة - وهو الزيّات - فيشتري منهم بالسعر الحاضر، ويبيعه على دابّته بربح ما تيسّر، والله تعالى يجعل البركة للجميع، حيث أنه من شجرة مباركةٍ أقسم الله بها في أم الكتاب، والله يرزق من يشاء بغير حساب).

ومن أمثال أهل الشام: (ما حدا بيقول عن زيته عكِر). أي أن المرء لا يكشف عيوبه أو عيوب ما يملك أمام الآخرين.

ويشبّه فلان بأنه (متل الزيت، دايماً طايف على الوجه). ويُطلق هذا التشبيه في حالتي المدح أو القدح.

وجميعنا يذكر حكاية «بيّاع الزيت» التي تُكرَّر فيها هذه المقولة حتى طلوع الروح.

وكذلك مقولة «أوعا الزيت» التي كانت بديلة عن «إحذر الدهان». وتستعير العامة كلمة الزيت فتطلقها على الدهان لأنه يُحَلّ به.

وتسبق كلمة «زيت» اسماً مغايراً فتحدّد المقصود به ويقال: زيت زيتون، زيت خَرْوَع، زيت سمك، زيت بزر كتّان، زيت دوّار القمر، زيت الذرة، زيت فستق العبيد، زيت معدني، زيت محرّكات، إلى آخر ما هنالك من زيوت أنتجت وما تزال.

ونداء بائعه في دمشق:

١ - (هادا بلدي هالزيت، تعا دوء هالزيت)

أقول:

هذا الزيت بلدي وليس مستورداً، و تعا دوء: بمعنى تقدّم وتذوّق هذا الزيت. وهو دليل على ثقة البائع بجودة الزيت الذي ينادي عليه.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ١٧٣

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٠٥

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٢٧٦

اللباب (قاموس سرياني-عربي) للقرداحي ٣٤٦

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٤٤، ١٤٨

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٦٩

أسرار العافية لغازي ٢٣٦

موسوعة المرد الحديثة

موسوعة Encarta

موسوعة Grolier

معجم درر الكلام لكيّال ١٩٩

يا مال الشام لترجمان ١١٩

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 304

الزَّيْتُون

Olive

شجر مثمر زيتي شبه إستوائي، دائم الخضرة، من الفصيلة الزّيتونيّة. تؤكل ثماره بعد تهيئتها. ويُعصر منها الزيت.

ويتراوح ارتفاع شجرته ما بين ثلاثة أمتار و ١٢ متراً أو أكثر. وهو يُعَمّر دهراً طويلاً.

والزّيتون كثير الأغصان، ذو أوراق رمحيّة، صقيلة، سطحُها العلويّ أخضر وسطحها السفليّ فضيّ.

وثماره بيضوية الشكل، خضراءاللون، تسودّ عند النضج وتؤكل خضراء أو سوداء محفوظة بالماء والملح أو بالزيت وقطع الليمون الحامض.

وخشبه متين مقاوم للفساد.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يُعتقد أنّ الموطن الأصلي للزيتون سوريا أو الأجزاء الجنوبية من تركيا وأنه زُرع في حوض البحر الأبيض المتوسط الشرقي منذ العام ٣٠٠٠ ق. م.

وتعتبر إسبانيا أكبر منتج للزيتون (٣, ٢٦ ٪)، تليها إيطاليا (٢٦ ٪) فاليونان (نحو ١١ ٪).

ويُزرع الزيتون في غوطة دمشق الشرقية والغربية.

ويقطفونه فيها بضرب غصنه بالعصا.

وحوله يذكر الأستاذ كرد علي في كتابه غوطة دمشق فيقول: أن الزيتون يجود على أنواعه إجمالاً في القرى التي تكثر في أرضها الحصباء وليست لزجة التربة كبرزة والقابون وحرستا ودومة ويلدا وببيلا و حوش الريحانية وغيرها [في الغوطة الشرقية]، والمزّة وكفر سوسية [في الغوطة الغربية].

والزيتون في العادة يحمل (يطرح) سنة ويُمحل سنة أخرى، لأن أصحابه اعتادوا أن يضربوه بعصا كبيرة تقضي على الغرانيق أي الأغصان الفتيّة فلا يخلف من قابل.

وذكر المؤرّخون أن الخليفة الأموي هشام بن عبد الملك عندما كان يعيد النظر في الأمور الاقتصادية، وقف يوماً قريباً من حائط فيه زيتون له، فسمع نقض الزيتون فقال لرجل: إنطلق إليهم فقل لهم: التقطوه ولا تنقضوه فتفقؤا عيونه وتكسروا أغصانه.

خواصّه وفوائده:

خواص الزيتون وفوائده هي نفس خواصّ الزيت. أنظر: زيت الزيتون

وحطب الزيتون من أفضل الأنواع عندما كانت التدفئة على الحطب.

وهو من أفخر أنواع الخشب للمفروشات.

محاذيره:

يحذّر من تناول الزيتون الأخضر بكثرة لمن يعاني من ارتفاع نسبة حمض البول في الدم Acide Urique.

من أسمائه:

الزيتون كلمة عربية.

وبالسريانية: زيّتونو (ܙܝܬܘܢܐ).

وبالكلدانية: زيّتا.

وفي ملحمة أوغاريت: زت.

وبالإسبانية من العربية: Aceituna وتُلفظ: أثّتُونا.

وبالبرتغالية من العربية: Azeitôna.

وبالبلغارية (بالحرف اللاتيني): Zeitin.

وبالإنكليزية: Olive.

وبالفرنسية: Olives.

وبالألمانية: Oliven.

من ضروب تحضيره في دمشق:

الزيتون الأخضر: يُحضّر منه الزيتون المكلّس، والمفقّش، والمُجَرَّح، والمحشي بالفليفلة الحمراء بعد إزالة بزرته.

الزيتون الأسود: من أنواعه «الجلِط» وهو كبير الحجم يكبس بالزيت وقطع الليمون، و«العَطُّون» صغير يؤكل جافاً.

الزيتون في المعتقدات والتاريخ:

والزيتون شجرة مباركة خصتّها الكتب السماوية بالذكر الرفيع.

وفي كتابه الكريم أقسم اللّه تعالى بها ﴿والتين والزيتون. . .﴾ من سورة التين.

وفي قصة «سفينة نوح» بعث نبي اللّه نوح عليه السلام بحمامة تستطلع أخبار الطوفان فعادت وفي فمها غصن زيتون أدخل الطمأنينة على قلوب ركّاب السفينة.

وفي سورية لقى أثرية لمعاصر زيتون من العهد الكنعاني.

وقدّسته بعض الأمم القديمة لكثرة منافعه واتخذت من غُصنه رمزاً للسّلام.

وكان القُدامى يتخذون من بزور الزيتون وقوداً وهو أمرٌ لا يزال مألوفاً في بعض البلدان.

مما قيل فيه:

ورد ذكره في الآثار الفرعونية.

وذكره البدري في القرن التاسع للهجرة وقال في سياق حديثه عن المزّة وأرض اللوّان بدمشق: (ويتوصّل منها إلى قرية «كفرسوسة» وبها معصرة زيت وأشجار زيتون من زمن عيسى عليه السلام).

وإليه يُنسب اللون الزيتوني، وهو الأخضر الضارب للصفرة.

ومن أمثاله الشامية: (الزيتون في آذار بيقفره الخبّار)، وفي نيسان بيقفره كل إنسان. كناية عن أن ثمره يظهر في شهر نيسان.

وكانت نداءات باعته في دمشق:

١ - (أسود هالزيتون، مكلّس الزيتون، حبلاسي هالزيتون، كول وزيّت من هالزيتون، أخضر مفأش هالزيتون، جلطّ الزيتون، اسطنبولي الزيتون).

٢- (هادا للمونة يا زيتون).

أقول:

النداء الأول: تعداد لأنواع الزيتون ومصادره، ومفأش أي مفقّش.

النداء الثاني: هادا للمونة أي للتخزين.

نزهة الأنام للبدري ١٢٧

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٠٥

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٢٧٧

غوطة دمشق لكرد علي ٦٢، ١٠٨-١٠٩

اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٦

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٣٤٧

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٤٤، ١٤٨، ١٥٩

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٦٩

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ١١٧

أسرار العافية لغازي ٢٣٦

الحكم والأمثال الشعبية لمبيّض ١٥٧

يا مال الشام لترجمان ١١٩

·Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 308



الزيتون : ثمر وورق وشجر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

حرف السين

السبانخ
السَحْلَب
السفرجل
السكاكين
السلق
السوِيْق: أنظر الأسكيمو.

السَّبَانِخ

Spinach

بقلة عشبيّة حوليّة شتوية من فصيلة السَّرْمَقيات، منها البرّي ومنها البستاني، أوراقها غليظة، كثيرة العصارة، مُثَلَّثِيّة الشكل إلى حد ما، وقد تكون أحياناً شبه مستديرة. وفيها ضروب متنوّعة.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

الموطن الأصلي للسبانخ جنوب غرب آسيا.

وكان العرب أول من أدخلها إلى شمال إفريقية ثم إلى إسپانيا.

ومن إسپانيا انتقلت إلى مختلف البلدان الأوروبية فعرُفت فيها منذ القرن الحادى عشر أو الثاني عشر للميلاد. وعن ابن البيطار قوله: «كان السبانخ يُزرع في نينوى وبابل».

وذكرها البدري في القرن التاسع للهجرة من بين خضار دمشق وسمّاها «الأسفاناخ».

ولا تزال تزرع إلى اليوم في غوطة دمشق.

خواصّها وفوائدها:

السبانخ من أكثر الخضار الشتوية فائدة وقدرة على التغذية.

وأجودها كما قال ابن سينا: «ما كان لونه ضارباً إلى السواد لشدّة خضرته».

وأفضلها ما أكل في نفس يوم قطافها.

وهي غنيّة بالڤيتامينات A و B و C و K.

وبالپروتين والدسم والنشاء. وبالحديد والنحاس والفوسفور والكبريت والكلور والكلسيوم وهذا الأخير ضعيف الفائدة للجسم لأنه غير قابل للذوبان.

وتساعد السبانخ على نمو أجسام الأطفال إذا أعطي الحليب إلى جانبها، و تنفع في حالات فقر الدمّ، وتكافح الإمساك فتفيد المصابين بالبواسير.

ومغلي أوراقها ينفع في التهابات الجهاز الهضمي والمثانة، ويفيد الكبد والكلى.
وتصنع من أوراقها المطبوخة بزيت الزيتون لصقات للجروح البسيطة.

محاذيرها:

لا يُنصح بتناول السبانخ للمصابين بالرمال أو الحصاة البولية أو بآلام المفاصل.
ولا يستحسن أكلها إذا ظهرت البزور بين أوراقها.
والسبانخ من الخضار التي تحدّ من نشاط الغدّة الدرقية.

من أسمائها:

السبَانِخ: تحريف دمشقي للإسفَاناخ.
ويقال أيضاً: السبانغ والزبانخ والرَحَى. وكلّها من العربية.
الإسفَاناخ: تسمية معرّبة قديماً من الفارسية.
السبّينْخة: لفظة لبنانية.
وبلهجة أهل تطوان في المغرب العربي: سبْاناك.
وبالفارسية: إسپيناخ أو إسپْناخ.
وبالتركية من الفارسية: اسپْناق أو اسفاناخ أو اسفِناخ.
وباليونانية: Spanáki : Σπανακι.
وبالإنكليزية من العربية: Spinach.
وبالفرنسية: Épinards.
وبالألمانية: Spinat.

من استعمالاتها وما قيل فيها:

تصنع من السبانخ والعجين المخبوز «الفطاير بْسَبانِخ»، وأصلها تركي «سبانخلي بُرَك» ولا زالت تعرف بلهجة الدماشقة إلى اليوم «بُرَك بْسَبانِخ».
ويفضّل عند صنعها أن تُفرك أوراق السبانخ تحت الماء الجاري بدلاً من سلقها حتى

تحتفظ بقيمتها الغذائية.

ومن الضروري الاحتفاظ بماء السبانخ عند طبخها لأنه يحتوي على معظم الڤيتامينات والأملاح المعدنية.

وتُحضّر منها أطباق السبانخ بالزيت ويرشّ فوقها حبّ الرمّان الحامض، وكذلك أطباق السبانخ مع الرزّ. وأكلة «البوراني» على شكلين: إمّا بالسبانخ واللحمة، أو بالبقلة واللحمة.

وفي لندن وأمريكا كنت أتناول «كريما السبانخ Cream Spinach» مع الرزّ، وهي سَبانخ جاهزة وممزوجة بالحليب والكريما ومعبأة في علب من الكرتون محفوظة بالجمَّادات.

وكلنا يعرف أفلام الكارتون «پوپاي» وكيف أن هذا الرجل النحيل الضعيف تنمو عضلاته فجأة فيصبح بطلاً قوياً عندما يأكل السبانخ.

وكان نداء بائعها في دمشق:

- (إدْن الجدي يا سبانخ).

أقول:

المقصود بتشبيه أوراق السبانخ بأذن الجدي كونها كبيرة، وهو على كل حال تشبيه فيه كثير من المبالغة لإغراء الشاري.

نزهة الأنام للبدري ١٧٥
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٦٨٣
غوطة دمشق لكرد علي ١١٠
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٣٠٦
الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٨١
أسرار العافية لغازي ١٦٣
يا مال الشام لترجمان ١١٦
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 299 ،

السَّحْلَب

Saleb ; Salep

السحلب نشاء يُستخرج من عساقل بعض أنواع نبات السحلب Orchis وبخاصة ما يُعرف منها بالسحلب الذكَر Orchis Mascula ، وهو جنس نبات من الأعشاب المعمّرة من فصيلة السحلبيّات فيه أنواع للتزيين وأخرى بريّة .

موطنه الأصلي وانتشار زراعته :

الموطن الأصلي للسحلب إيران وغربي آسيا .

ويذكر الأسدي في موسوعته أن السحلب كان يرد إلى حلب من الأناضول ، لكنهم يزرعونه الآن فيها .

ومكان النبتة الأحراج والمروج الجبليّة .

خواصّه وفوائده :

يحتوي السحلب على مواد نشوية وهلامية وزلالية إضافة إلى مادة «الصابونين» .

وهو ذو خواصّ مقويّة ومضادّة للإسهال .

ويستعمل مغلي أوراقه غرغرة في التهاب الفم واللثة واللوزتين والمجاري التنفسيّة ، كما تغسل به الجروح والقروح .

ومحتواه النشوي يوقف الأنزفة الخفيفة شرباً ، كما يفيد في إيقاف أنزفة الجهاز الهضمي والرئوي والبولي .

من أسمائه :

السَحْلَب : كلمة مولَّدة ولا وجود لها في المعاجم الأصلية .

وفي معجم مصطلحات العلوم الزراعية : (ذكر «دوزي» في معجمه أنها مصحّفة

منالعربية «خُصَى الثعلب» لأن له شبه جوزتين متّحدتين).

وحذف الأتراك اسم المضاف «خُصَى» وحرّفوا المضاف إليه «الثعلب» إلى: سالب أو صالب أو ساهلب، ثم حرّفت حلب هذه اللفظة التركية إلى: سَحْلَب.

وهناك رأي آخر يقول بأن الاسم مشتقّ من: استحلب الشيء.

ويُلقّب السحلب بأنه «قاتل أخيه» لأن الجوزتين فيه تنمو الواحدة على حساب ضمور واضمحلال الأخرى..

واسمه بالكردية: سَحْلَب.

وبالإيطالية: Salep.

وبالروسية (بالحرف اللاتيني): Salep.

وباليونانية الحديثة (بالحرف اللاتيني): Salépi.

وبالأرمنية (بالحرف اللاتيني): Sahleb.

وبالإنكليزية وبقية اللغات الأوروبية من العربية: Salep ; Saleb.

وبالفرنسية: Salep و Plat de Salep et de lait.

وبالألمانية: Salep أو Ein Saloop.

استعمالاته ومما قيل فيه:

اعتبر الإغريق شراب السَحلَب من المواد المثيرة للخصب.

والسَحلَب في دمشق هو الشراب الساخن اللزج الأبيض الذي يُشرب غالباً في الصباح، وحده أو مع الكعك بسمسم، وقد ترشّ عليه القرفة وماء الزهر. ويتكوّن هذا المشروب من مغلي سحيق عساقيله النشويّة.

ويحضّر بسلق عساقيله وتجفيفها ثم سحقها وطبخها بالماء أو بالماء والنشا والحليب والسكّر.

وضروبه في الشام كثيرة، وتنتشر دكاكينه بصورة خاصّة في سوق باب الجابية.

ويعتبر السحلب الإيراني أفضل أنواعه.

ومثله السحلب الأفغاني، ويسمّونه: السحلب الملكي.

ويُعرف بائعه بالسَحْلَبْجي، ولم يذكره القاسمي في قاموس الصناعات الشامية.

ونداء بائعه في دمشق:

١ - (سَحْلَب وحليب سخن).

ويذكر العلاّف نداء بائع السحلب بدمشق في مطلع القرن الشرين فيقول: (وإذا بلغت السنجقدار فترى في مدخل سوق الحميدية بائع الفطائر . . . ثم من ينادي: «سَحْلَب سِخِن» ويمدّ كلمة سخن، وهو يبيع مستحلب المحلب والزنجبيل بالنشا).

أقول:

النداء الأول: يعني أن السحلب ساخن ومضاف إليه الحليب.

ولا شيء جديد في النداء الذي ذكره العلاّف مما يعني استمراره بالتواتر في دمشق منذ مطلع القرن العشرين، وربّما كان أقدم من ذلك ؟

غير أن لي ملحوظة حول ورود كلمة «محلب» في ندائه، فالمحلب غير السحلب، ولعلها شطحة قلم منه أو من الطباعة.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٧

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٦٣٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٣٣٠

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٦

أسرار العافية لغازي ٢٩٣

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٩

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 316

السَفَرْجَل

Quince

ثمر لشجر قصير من الفصيلة الوَرْدية، وأزهاره بيضاء جميلة وأغصانه ملتفّة، ولون السفرجل أصفر ذهبي ضارب للبرتقالي أو أصفر ضارب للخضرة ورائحته ذكيّة فوّاحة وملمسه مخملي.

ويؤكل السفرجل ناضجاً ومربّى وخبيص (كومپوستو Fruit Compotes) ويُشوى مع اللحمة ويُحفظ مقدّداً أيضاً.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للسفرجل غرب آسيا.

وينمو في المناطق المعتدلة من أوروپا والأرجنتين.

ويزرع في غوطة دمشق، ويُشتهر في أشرفية الوادي والديماس والزبداني.

وكان يزرع في الفسحات السماوية للبيوت العربية بدمشق القديمة.

خواصّه وفوائده:

يحتوي السفرجل على الأملاح الكلسية والعفص وخميرة الهضمين «الپيپسين» وحمض التّفاح وماء و سكّر وپرتين ومواد دهنية وألياف. كما يحتوي على الأملاح المعدنية كالكبريت والفوسفور والكلس والكلور والصودا والپوتاس.

ويُعتبر شافياً للإسهالات المزمنة والانهيارات الرئوية، ومن مقويات القلب، ويفيد مرضى السل الرئوي والمصابين بأنزفة الجهاز الهضمي.

من أسمائه:

السَفَرْجَل: من العربية.

وجمع سفرجل: سَفارج.
وباللهجة جنوب لبنان: سفِرْجَلّ.
وبالسريانية: سفُرَكلو (ܣܦܪܓܠܐ).
وبالكلدانية: سفُرَكلا.
وبالبابلية: Supurgillu.
وبالآثورية: Soupourgillu. ويذكر الأسدي في موسعة حلب المقارنة أن أصل الكلمة من Safar أو Soupour بمعنى: الأصفر و الذهب والنحاس والزعفران. ومن Gala بمعنى: التفّاح.
وبالإنكليزية: Quince.
وبالفرنسية: Coings.
وبالألمانية: Quitte.

من استعمالاته:

في الطبخ: تُحضّر منه الكبّة السَفَرجليّة (أقرا ص صغيرة من الكبّة تِطبخ بمرق البندورة وتضاف إليها قطع السفرجل الطازج أو المقدّدكمادّة محمّضة).
في الشواء: يُشوى على الفحم مع قطع اللحمة.
وكانت جدّاتنا يضعنه في خزائن الملابس فتفوح رائحته وتعطّر الثياب.

مما قيل فيه:

وحوله قال البدري في القرن التاسع للهجرة: (ومن الفوائد أن أزهار الفواكه لم يؤكل منها سوى زهر السفرجل لحلاوته وعطريّته. وهو أصناف بدمشق: برزي [نسبة لقرية برزة]، قصبي، سالمي، صيني، رقّي، عباسي، تفّاحي، أبو فروة، مجهول).
ثم ذكر: وبالاسناد عن عن طلحة بن عبيد الله قال: أتيت النبي ﷺ وهو في جماعة من أصحابه وبيده سفرجلة يقبلها أو قال يقبلها [لعلها في الأصل: يقلّبها ؟] فلما جلست إليه وجاء بها نحوي قال: «دونكها أبا محمد فإنه يشدّ القلب ويطيّب النفس ويذهب بطخاء الصدر».

وفي حديث آخر أنه قال عليه الصلاة والسلام: «إذا وجد أحدكم طخاء على قلبه فاليأكل السفرجل».

وعن أنس بن مالك رضي الله عنه قال: قال رسول الله ﷺ «كلوا السفرجل على الريق».

وفيه يقول ابن تميم:

حاز السفرجل أوصاف الورى فغدا   على الفواكه بالتفضيل مشكورا
كالراح طعماً وشم المسك رائحة   والتبر لوناً وشكل البدر تدويرا

ومن أمثال أهل الشام: شو يدِّي اتذكّر منك يا سفرجلة، كل عَضَّة بغَصَّة. كناية عن تذكّر إنسان مملوء بالأخطاء والمزعجات.

ونداءات باعته في دمشق:

١ - (كل عَضَّة بغَصَّة يا سفرجل، على مال الأشرفية يا سفرجل، بيروحِن الألْب يا سفرجل، يلي بدّو يصالح حماته يا سفرجل).

٢ - (للمعقود يا سفرجل).

٣ -(يا رايق كول وانعيش قلبك من هالسفرجل).

٤ - (شغل الزبداني وأشرفاني هالسفرجل).

٥ - (بلديّات إيْمِنْ أكل دعالي يا سفرجل بلديّات).

٦ - (بلديّات ألله يحييك يلي أصلك طيّب داوي العليل).

٧ - (يا رايق لا بالاوان).

أقول:

النداء الأول: المقطع الأول من النداء: مدح بقالب ذمّ، لأن السفرجل يؤدي إلى الغصّ به عند تناوله. والمقطع الثاني: وارد من الأشرفية أي أشرفية الوادي المشهورة به. المقطع الثالث: بيروحِن الألْب عامية فصيحها يُنعش الفؤاد. المقطع الرابع: يلي بدّو يصالح حماته أي

من أراد أن يصالح حماته فليحضر لها هدية من السفرجل . ولكنني أظن أنه تورية للممالحة يقصد بها أن من يريد إنهاء المشكلة مع حماته فليطعمها السفرجل فتغصّ به وتنتهي ؟

النداء الثاني : واضح المعنى والمقصود به أن هذا السفرجل الذي يبيع يصلح للمعقود .

النداء الثالث : يا رايق : صفة مديح لشخص محبوب يتمتّع بحسن معاشرة وأدب وسلوك جيّد وذوق سليم ، والكلمة البديلة هنا : الزكرت . وانعيش قلبك : انعش فؤادك .

النداء الرابع : شغل الزبداني وأشرفاني أي من الزبداني وأشرفية الوادي .

النداء الخامس : بلديّات : محلّي غير مستورد . إيْمِنْ : بمعنى كلّ مَن أكل من هذا السفرجل مَنًّ عليًّ بالدعاء .

النداء السادس : مديح للسفرجل . ويقال لفلان طيّب الأصل بمعنى جيّد المحتد . والعليل هو المريض .

النداء السابع : يا رايق أنظرها في شرح النداء الثالث . أمّا : لا بالاوان فالمقصود بها : بغير أوانه .

نزهة الأنام للبدري ١٥٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي١٨٣

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤ / ٣٥٥

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٨٣١

اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٥

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٨٨

موسوعة Grolier

موسوعة Encarta

يا مال الشام لترجمان ١١٤

معجم دُرر الكلام لكيّال ٢٨٨

دمشق أيّام زمان ١١٤

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 296



السفرجل: ثمر وزهر وشجرة وورق

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

السّكاكين

Knifes

السكاكين هي الأدوات القاطعة اليدوية المصنوعة من شفرة وحيدة الحدّ من الفولاذ غير القابل للصدأ تتّصل بمقبض ثابت أو متحرك من الخشب أو العاج أو المعدن أو اللدائن البلاستيكية، وهي التي نقطع بها ونبْقُر ونحفرونقشّر الخضار والفواكه وغيرهما.

وأشهر أنواع السكاكين: سكّين المطبخ، وسكين الجيب وتُعرف «بالمديَة»، وسكين الصيد، وسكاكين اللحم واللحام، وسكاكين تشذيب الأغصان، وسكّين الكشّافة، والسكّين العسكرية.

وهناك السكين ذات الإستعمالات المتعدّدة التي تنتجها مصانع سويسرا، وتحتوي على ملعقة وشوكة ومنشار صغير وفتّاحة أغطية الزجاجات ومقراض أظافر وفتّاحة علَب ومخرز ومقصّ صغير ومبرد صغير وغير ذلك.

وتستخدم السكّين في ألعاب السيرك، فتُقذف حول جسم الفتاة دون أن تصيبها دلالة على براعة من يرميها.

وأخيراً الموس الكبّاس بستّ طَقَّات (وهو سكّين قابلة للطيّ يُصدر بواسطة مسنّن ستّ طَقَّات عند فتحه، ويحمله عادة زُعْر أهل الشام للمنَفَخَة).

وكانت مدينة جبلة في السابق مشهورة بصناعة السكاكين الصغيرة القابلة للطيّ ضمن ثلم محفور في مقبضها ذي اللون الأسود، لكنها لم تعد تُصنع في أيّامنا.

وتُطلق تسمية «سكّين» على أداة الرسم البديلة عن الفرشاة عند المصوّرين الزيتيين.

نشوء أول سكّين:

السكّين قديمة قدمَ الإنسان الأول، صنعها من حجر الصوَّان.

وعَرَفت عهود اليونان والرومان معظم أنواع السكاكين التي نعرفها نحن اليوم باستثناء المطواة الكبيرة القابلة للطيّ Jackknife التي لم تظهر إلا في القرن السادس عشر للميلاد.

ويُعتبر تناول الطعام بالشوكة والسكين من آداب المآئدة وهي ظاهرة حضارية حديثة نسبياً.

من أسمائها:

المُوْس كلمة عاميّة فصيحها: السكّين، والمديّة.

والسكّين بالسريانية: ساكّينُو (ܣܟܝܢܐ).

وبالكلدانية: ساكّينْا.

وبالمالطية من العربية: سكّينة.

وبالإنكليزية: Knife ، وسكّين الجيب: Pocket Knife .

وبالفرنسية: Couteau ، وسكّين المطبخ: Coutelas.

وبالألمانية: Messer ، وسكّين الجيب: Taschenmesser .

مما قيل فيها:

من تشابيه أهل الشام: (لسانه متل السكّين). المقصود أنه يتكلّم بشكل جارح للمشاعر.

ويصفون (خناقة) بين شخصين فيقولون: (رفَع عليه السكّين). أي هدّده بسكّينه.

ويقول أحدهم: (وُصِلْ الموس لذقني). يقصد وصلني شيء من المشكلة التي أحاول فَضّها.

ومن أمثالهم: (بَسْ توقع العنزة بتكتر السكاكين). يقصدون: عندما يقع المرء في مطبّ يكثر البُغَاث عليه.

ويذكر الأسدي هذا المثل في موسوعته بشكل مغاير قليلاً فيقول: (إذا وقع الجَمَل بتكتر سكاكينو. وساد هذا المثل على لفظ يدانيه في سورية ولبنان والعراق والمغرب و الجزائر وليبية ومصر والسودان وفلسطين والكويت ونجد، وكان شائعاً بين عامّة الأندلسيين في المائة الثامنة للهجرة).

ويُنادي بائع البطّيخ الأخضر: (عَل المَكْسَر يا أخضر، عَل السكّين ياأخضر). يقصد أنه يبيع البطّيخ الأخضر ويضمن أن قلبه أحمر بعد أن يفتح فيه شقاً بالسكّين.

وكان نداء بائعها في دمشق :

يذكر المرحوم الأستاذ نجاة قصّاب حسن في كتابه (حديث دمشقي) نداءاً طريفاً فيقول : وللمفارقة كان بعضهم ينادي على السكاكين (يللي بدّو يصالح حماته) وهذه تورية .

أقول :

الكناية في هذا النداء مضحكة مبكية ، وتعكس القصةّ الأزلية الأبدية بين الحماة والصهر . غير أن هذا النداء مخصّص في الأصل لبائع السفرجل . أنظر السفرجل .

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٣٧٢
اللآلىء السريانية لأسمر ٢٦١
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٦
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
ذاكرة المؤلف



مجموعتين من سكاكين المطبخ، الأولى حديثة مسنّنة لا تحتاج للشحذ وحدّها القاطع مُشَرْشَر
بالليزر ، والثانية تقليدية تحتاج للشحذ بين الحين والحين
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

السِلْق

Chard ; White Beet

السلق نبات بقلي من الفصيلة السَرْمَقِيَّة تؤكل أوراقه وأضلاعه مطبوخة أو متبّلة.

والسلق والشوندر من نوع نباتي واحد، لكن الزراعة على كرّ الأيام غلَّظت جذور الشوندر كما غلَّظت ورق السلق حسب استعمال كل منهما.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

كان السلق معروفاً أيام الفراعنة والإغريق والرومان.

ويروى أنه في القرن الثاني للهجرة/ الثامن للميلاد كان ملك فرنسا «شارلمان» - الذي عاصر الخليفة العبّاسي هارون الرشيد - من محبّي السلق وأنه أمر بزرعه في بستان قصره.

ويزرع اليوم في غوطة دمشق.

خواصه وفوائده:

السلق والسبانخ متشابهان بغناهما بالمواد المعدنية، خصوصاً منها الحديد والكلس والڤيتامينات A و C و K.

ويوصف لمرضى فقر الدم لاحتوائه على الحديد.

وهو من المواد المدرّة للبول، والملطفة والمليّنة للباطنة، ويُعتقد بأنه يمنع الغازات المعوية ويسكّن القولنجات فيها، ويفيد مغلي أوراقه كلصقة في مداواة البواسير.

وتسكّن ضمادات أوراقه الخضراء آلام الجروح السطحية. ويستعمل مرهم سحيقها للجروح المتقيّحة المؤلمة.

محاذيره:

يُعتبر السلق من المواد المنبّهة للعصبيين.

من أسمائه:

السلْق: معرَّبة عن اليونانية Sikelos : Σεῦτλον .

وتُنسب تسميته إلى جزيرة «صقلية».

واسمه في شمال المغرب الأقصى: السَلَك.

وبالسريانية: سِلقو (ܣܠܩܐ).

وبالكلدانية: سِلقا.

وبالإنكليزية: Chard و White Beet.

وبالفرنسية: Bettes و Blettes .

وبالألمانية: Bete .

من استعمالاته:

تُحشى أوراقه بالرزّ واللحمة وتطبخ كاليبرق.

كما يُحضّر منه «اليلنجي» بالزيت.

وتتبّل أضلاعه باللبن والثوم والطحينة.

وتُحضّر من أضلاعه الفولية مع الفول واللحمة الشقف المسلوقة والكزبرة والثوم بجانب الرزّ المفلفل.

كما تُضاف أضلاعه إلى الكبّة المشمشيّة، وهي ضرب من الكبة الصغيرة باللبن المضاف إليه حبّ الفول الأخضر وأضلاع السلق واللحمة الشقف والكزبرة والثوم.

مما قيل فيه:

ذكره البدري في القرن التاسع للهجرة من نباتات دمشق.

ويذكر الأسدي في موسوعته أن أهل حلب يتهكّمون فيقولون باللهجة الحلبية: (سِلْق إلا يبَرَق ؟ قال لو: الدورة عالبِستَطعِم).

وعندنا في دمشق مقولة بنفس المعنى مع اختلاف اللهجة، فقد يُسأل من يأكل: (طيّبه هالأكلة ؟) فيجيب: (عتّبَك عالمستطعم). تقال عن الطعام الذي لا يُميَّز محتواه.

ونداء بائعه في دمشق:

- (طَرِي وجديد ياسلق).

وفي حلب ينادي بائعه: (يا سلق اليبرق).

أقول:

النداءان واضحان في المبنى والمعنى.

نزهة الأنام للبدري ١٧٥

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٦٥

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٣٨٣

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٨١٤

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٨٤

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ١٢٨

أسرار العافية لغازي ١٦٩

موسوعة Encarta

يا مال الشام لترجمان ١١٨

Cris de la Rue a Damas : Barbot , 294

٣٠٠٠ ط ١/١١/١٩٩٨